

Mode d'emploi et instructions de montage

Four avec micro-ondes



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

fr – BE

M.-Nr. 10 230 810

Contenu

Contenu

Contenu

Cet appareil répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre appareil en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l’utilisation et l’entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour vous protéger et éviter d'endommager votre appareil.
Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes prescriptions de sécurité.

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Utilisation conforme

▶ Ce four est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.

▶ Ce four ne convient pas à une utilisation en extérieur.

▶ Utilisez ce four combiné exclusivement dans le cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire, rôtir et stériliser des aliments.
Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Risque d'incendie ! N'utilisez jamais les micro-ondes pour sécher des matières inflammables : le liquide contenu par ces dernières s'évaporerait et elles pourraient prendre feu !
N'utilisez jamais le four pour stocker ou sécher des matières inflammables.

▶ Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser ce four en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.
Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !

Précautions à prendre avec les enfants

▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four, à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.

▶ Les enfants de plus de huit ans sont autorisés à utiliser ce four sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent le manipuler en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir le four sans surveillance.

▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité du four. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four.

▶ Risque d'asphyxie ! En jouant, les enfants peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfiler sur la tête et s'asphyxier. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de brûlures ! La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four. Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.

▶ Risque de blessure ! La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.
Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se pendre à la porte de l'appareil.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent être lourds de conséquences pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.

▶ Un four endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que votre four ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four défectueux !

▶ Si le four vapeur est défectueux, des micro-ondes peuvent s'échapper lorsque le four est en fonctionnement et mettre l'utilisateur en danger. N'utilisez jamais le four vapeur si :

- la porte est gauchie,
- les charnières de porte sont desserrées,
- la carrosserie, la porte, le joint de porte ou les parois intérieures de l'enceinte présentent des perforations ou des fissures.

▶ La sécurité électrique du four n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que le four ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher le four et interrogez un électricien en cas de doute.

▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas le four avec une prise multiple ou une rallonge.

▶ N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Ce four ne doit pas être utilisé dans un emplacement mobile (sur un bateau, par exemple).

▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du four.
N'ouvrez jamais la carrosserie.

▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur le four ne sont pas exécutées par un service après-vente agréé par Miele.

▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

▶ Pour les fours qui sont livrés sans cordon d'alimentation ou si un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé, un professionnel agréé par Miele doit installer un cordon d'alimentation spécial (voir chapitre "Raccordement électrique").

▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il faut déconnecter complètement l'appareil du réseau électrique, par exemple lorsque l'éclairage est défectueux (voir chapitre "Que faire si... ?"). Pour vous en assurer :

– déclencher le fusible de l'installation électrique correspondant ou
– dévisser totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
– débrancher la prise de la fiche (s'il y en a une). Ne pas tirer sur le câble, mais sur la fiche.

▶ Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. Vérifiez que l'arrivée d'air n'est pas gênée (par exemple, par le montage de baguettes d'isolation thermique dans la niche d'encastrement). En outre, l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, une poêle à bois/charbon).

▶ Si le four est encastré derrière une façade de meuble (par exemple, une porte), ouvrez impérativement la porte lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. Le four, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que le four soit froid pour fermer la porte.

Utilisation conforme

⚠ Risque de brûlures !
Quand il fonctionne, le four combiné micro-ondes devient brûlant. Selon le mode de cuisson sélectionné, la résistance de voûte/gril peut devenir brûlante. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des aliments ou des accessoires.
Mettez des gants pour enfourner ou sortir les aliments ou dès que vous entrez vos mains dans l'enceinte brûlante, pour mélanger par exemple.

▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four en fonctionnement peuvent s'échauffer et prendre feu.
N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

▶ En cas de surchauffe, les graisses de cuisson peuvent s'enflammer. Ne laissez jamais le four sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses de cuisson. N'utilisez pas le four pour des fritures. Ne versez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez l'appareil puis laissez la porte du four fermée pour étouffer les flammes.

▶ Tenez compte du fait que les temps de cuisson, de réchauffage et de décongélation sont souvent beaucoup plus courts en mode micro-ondes qu'en mode sans micro-ondes. Si vous laissez l'appareil fonctionner trop longtemps, les aliments risquent de se dessécher, voire de prendre feu.
N'utilisez jamais les modes de cuisson avec micro-ondes ≋ pour sécher des fleurs, des herbes ou du pain. N'utilisez pas la cuisson au gril pour finir de cuire des petits pains précuits ou faire sécher des fleurs ou des herbes. Sélectionnez plutôt le mode de cuisson Chaleur tournante Plus et surveillez bien la cuisson de vos aliments !

▶ Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.

▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud, le taux élevé d'humidité et l'eau de condensation peuvent entraîner une corrosion du four avec risque d'endommagement du bandeau de commande, du plan de travail et du meuble d'encastrement.
En mode micro-ondes ≋, couvrez toujours les aliments. Une fois la cuisson terminée, sélectionnez une puissance moins élevée pour éviter qu'une quantité excessive de vapeur sorte de l'enceinte lorsque vous ouvrez la porte.
N'arrêtez jamais l'appareil mais choisissez la température la plus basse disponible. Le ventilateur reste alors activé jusqu'au refroidissement de l'enceinte.

▶ Les plats qui sont maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et le liquide s'en échappant peut provoquer de la corrosion dans le four.
Couvrez donc les aliments.

▶ L'accumulation de chaleur dans l'enceinte du four combiné micro-ondes risque d'endommager ce dernier.
Ne recouvrez jamais la sole du four en mode Chaleur sole/voûte ▭, Chaleur sole ▭, Cuisson intensive ▭ ou Chaleur tournante+ ▭ (ex. : feuille de papier aluminium, film plastique). Ne posez pas non plus de plat de cuisson ou de plat en verre sur la sole du four.

▶ Il est important que la température se diffuse de manière homogène dans les aliments et qu'elle soit suffisamment élevée.
Mélangez et retournez vos aliments régulièrement et conformez-vous aux temps de repos indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson de vos plats.
Le temps de repos permet une diffusion homogène de la température dans le plat.

▶ Lorsque vous réchauffez un plat, la chaleur générée au cœur des aliments se transmet ensuite au récipient qui reste donc relativement froid. Sortez votre plat du four puis vérifiez s'il est à la température désirée sans vous fier à la température du récipient.
Quand vous réchauffez les aliments pour bébés, soyez particulièrement vigilants à la température ! Afin de prévenir tout risque de brûlures, mélangez ou agitez le repas après l'avoir réchauffé puis testez sa température.

▶ Le four combiné ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers. De plus ces objets atteignent des températures telles que vous pourriez vous brûler en les touchant.

▶ Ne réchauffez jamais des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Quand le four fonctionne, la pression interne exercée est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.
Commencez par ouvrir les récipients puis retirez les couvercles et tétines des biberons avant de les placer au four.

▶ Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient eu le temps de se former. En effet le liquide ne bout pas de manière homogène et ce retard d'ébullition peut déclencher la formation soudaine de bulles de vapeur suivie d'un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four micro-ondes ou s'il se renverse. La formation de bulles peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.
Mélangez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.puis attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet ou tout autre objet similaire, si disponible. Lorsque vous réchauffez un liquide, placez toujours une cuillère en plastique (sans métal) dans le récipient.

▶ Quand vous faites chauffer les œufs sans coquille, la pression exercée sur le jaune peut le faire gicler après cuisson.
Piquez au préalable plusieurs fois la membrane entourant le jaune d'œuf.

▶ Si vous cuisez des œufs avec coquille, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four.
N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson des œufs au micro-ondes. Ne réchauffez jamais vos œufs durs avec les micro-ondes.

▶ Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs, les aubergines sont susceptibles d'éclater lorsque vous les faites cuire avec les micro-ondes.
Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.

▶ Les thermomètres au mercure ou à l'alcool teinté ne sont pas adaptés aux températures élevées du four : ils se brisent très facilement.Pour contrôler la température des aliments, arrêtez le four puis mesurez la température du plat à l'aide d'un thermomètre spécial.Les thermomètres au mercure ou à l'alcool teinté ne sont pas adaptés aux températures élevées du four : ils se brisent très facilement.
Pour contrôler la température des aliments, arrêtez le four puis mesurez la température du plat à l'aide d'un thermomètre spécial.

▶ Ne réchauffez jamais les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type : ils sont susceptibles de prendre feu, et ce même après avoir été retirés du four combiné micro-ondes.

▶ Si les aliments placés dans l’enceinte dégagent de la fumée, gardez la porte du four fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Arrêtez l'appareil puis débranchez la prise. Attendez qu’il n’y ait plus de fumée pour ouvrir la porte.

▶ La vaisselle munie de poignées creuses ou de boutons de couvercle creux n'est pas adaptée au mode micro-ondes. En effet, de la vapeur d'eau peut s'infiltrer dans les cavités et sous l'effet d'une pression quasi explosive, entraîner leur destruction. Exception : cavités suffisamment ventilées.
N'utilisez pas ce type de vaisselle pour la cuisson en mode micro-ondes.

▶ Risque d'incendie ! La vaisselle en plastique non adaptée aux micro-ondes ≋ peut être définitivement endommagée et abîmer votre four combiné micro-ondes.
N'utilisez jamais ni récipients en métal, ni feuilles d'aluminium, couverts ou vaisselle avec applications en métal, ni cristal contenant du plomb, ni saladiers en verre à bordure dentelée, ni vaisselle en plastique non adaptée, ni objets en bois, ni attaches en métal, plastique ou papier avec fil de fer intérieur, ni pot avec opercule mal enlevé (voir chapitre "Vaisselle à utiliser au four micro-ondes").

▶ Si vous cuisinez un mode de cuisson sans micro-ondes, n'utilisez pas de plats en plastique qui ne résistent pas à des températures trop élevées. Le risque est qu'ils se mettent à fondre et endommagent votre four ou prendre feu.
Utilisez exclusivement de la vaisselle plastique passant au four. Veuillez suivre les instructions du fabricant de la vaisselle.

▶ Risque d'incendie ! Les récipients en plastique à usage unique doivent présenter les caractéristiques indiquées au chapitre "Vaisselle à utiliser au four micro-ondes / Plastique".
Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cas de réchauffage ou de cuisson en mode micro-ondes d'aliments dans des récipients à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable !

▶ Les emballages de maintien au chaud des aliments, tels que les emballages pour poulet rôti, contiennent une fine feuille d'aluminium qui réfléchit les micro-ondes, lesquelles peuvent alors chauffer la couche de papier jusqu'à ce qu'elle s'enflamme.
N'utilisez jamais ces emballages spécifiques dans votre four.

▶ Vous risquez d'endommager votre four si vous démarrez en mode micro-ondes ≋ ou un mode de cuisson avec micro-ondes, que l'enceinte reste vide ou que vous y enfourniez un contenant inadapté.
N'utilisez donc pas de mode de cuisson avec micro-ondes pour préchauffer des récipients ou sécher des herbes.
Optez plutôt pour le mode Chaleur tournante + ⊛ ou Chaleur sole-voûte ☐.

▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion.
N'utilisez jamais le four pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

▶ Vous pouvez vous blesser contre la porte ouverte ou trébucher dessus.
Ne laissez pas la porte du four ouverte si cela n'est pas nécessaire.

▶ La porte supporte une charge maximale de 8 kg. Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager votre four.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur d'un système de nettoyage à la vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.
N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le four.

▶ Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte.
N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs, d'éponges ou brosses rugueuses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.

▶ Afin d'éviter toute corrosion de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parois en inox de l'enceinte du four.

Accessoires

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Lorsque d'autres accessoires sont utilisés, les droits conférés par la garantie et/ou la responsabilité du fait du produit ne peuvent plus être invoqués.

▶ Utilisez uniquement la thermosonde Miele fournie. Si la thermosonde est défectueuse, vous devez la remplacer par une thermosonde d'origine Miele.

▶ Le plastique de la thermosonde peut fondre à des températures très élevées. N'utilisez pas la thermosonde dans les modes de cuisson avec gril (exception Turbogril). Ne laissez pas la thermosonde dans l'enceinte.

Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les éventuels dommages en cours de transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Élimination de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

- le commerçant qui vous l'a vendu

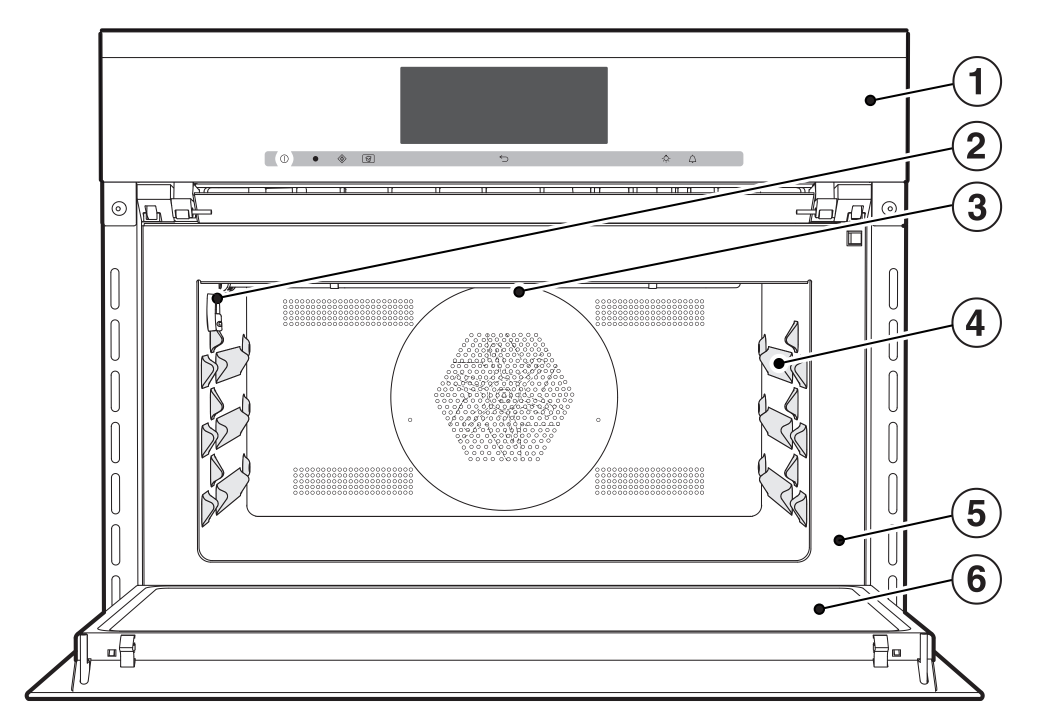
ou

- la société Recupel, au 02 / 706 86 10,
  site web: www.recupel.be

ou encore

- votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.



① Éléments de commande

② Prise de raccordement de la thermosonde

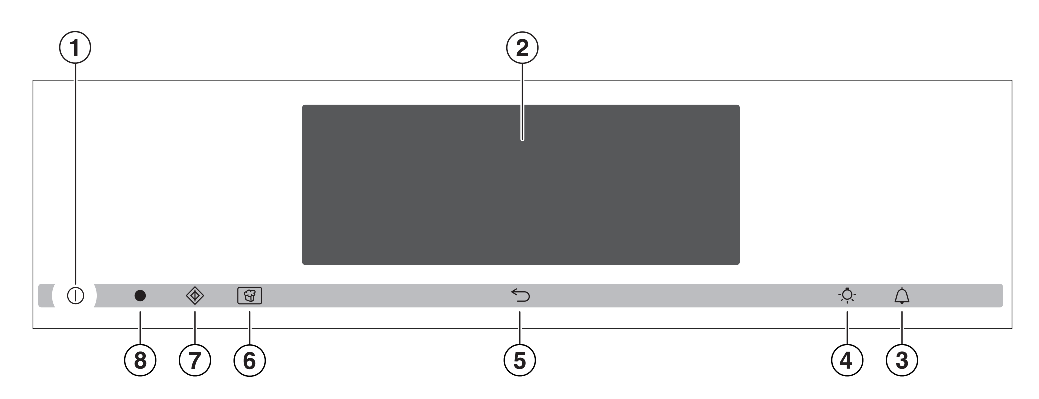
③ Résistance de la voûte/du gril

④ 3 Niveaux de cuisson pour plateau en verre et grille

⑤ Cadre frontal avec plaque signalétique

⑥ Porte

Éléments de commande



① Touche en creux Marche/Arrêt ⏻
Mise en marche et arrêt

② Écran
Affichage de l'heure et d'informations relatives à l'utilisation

③ Touche sensitive 🔔
Réglage d'un temps de minuterie

④ Touche sensitive ☼
Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson

⑤ Touche sensitive ⮌
Revenir en arrière étape par étape

⑥ Touche sensitive [Popcorn]
Démarrer la fonction Popcorn

⑦ Touche sensitive ◈
Démarrer la fonction Quick Start

⑧ Interface optique
(réservée au service après-vente Miele)

Touches sensitives

Les touches sensitives réagissent au contact du doigt. Tout contact est signalé par un bip. Vous pouvez désactiver ce signal (voir chapitre "Réglages – volume – signaux sonores").

Touche sensitive	Fonction	Informations
🔔	Pour régler une minuterie ou une alarme	Même si un menu s'affiche à l'écran ou si une cuisson est en cours, vous pouvez à tout moment régler une minuterie (pour cuire des œufs par exemple) ou une alarme, à savoir une heure fixe (voir chapitre "Alarme + minuterie"). Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensitive 🔔 réagisse.
☼	Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson	Si un menu s'affiche à l'écran ou si un cycle de cuisson est en cours, effleurez ☼ pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensitive ☼ réagisse. Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste allumée pendant tout le processus de cuisson ou s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.
↩	Revenir en arrière pas à pas	

Touche sensitive	Fonction	Informations
[popcorn symbol]	Popcorn	Le micro-ondes se lance sur une puissance de 850 W pendant 3 minutes (voir chapitre "Popcorn"). Cette fonction est disponible uniquement lorsqu'aucun autre programme n'est en cours.
◈	Quick Start	En mode micro-ondes, le four démarre à une puissance maximale de 1000 W pendant 1 minute (cf. chapitre "Réglages – Quick Start"). En appuyant plusieurs fois sur cette touche sensitive, vous augmentez progressivement le temps de cuisson. Cette fonction est disponible uniquement lorsqu'aucun autre programme n'est en cours.

Écran tactile

> Les objets pointus ou tranchants, tels que des crayons ou des stylos, peuvent rayer l'écran tactile.
> Effleurez l'écran tactile avec les doigts seulement.

La chaleur dégagée par votre doigt transmet de petites décharges électriques qui déclenchent une impulsion électrique aussitôt identifiée par la surface de l'écran tactile.

L'écran est divisé en trois zones.



L'arborescence du menu s'affiche en haut à gauche de l'écran afin de savoir dans quel menu ou sous-menu vous vous trouvez. Les sous-menus sont séparés par une ligne verticale. Quand l'ensemble de l'arborescence ne peut être affiché par manque de place, le niveau d'accès juste au-dessus est symbolisé par … I .
Vous trouvez les données suivantes en haut à droite de l'écran : Heure, Alarme ⏰ et Minuterie 🔔.

La partie centrale propose le menu actuel et ses options. Faites glisser votre doigt sur l'écran dans cette partie pour vous déplacer vers la droite ou vers la gauche.

Les flèches < et > placées en bas vous permettent de faire défiler des éléments vers la gauche ou la droite. Au milieu, le nombre de cases vous indique le nombre de pages disponibles et l'endroit où vous vous situez dans le menu consulté.

Symboles

Les symboles suivants peuvent s'afficher à l'écran :

Symbole	Signification
▬▬▬▬▭▭▭	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou l'intensité sonore, sont réalisés par une barre à segments.
i	Ce symbole est associé aux informations et aux conseils d'utilisation. Vous pouvez confirmer les messages d'information avec la touche "OK".
🔒	La sécurité enfants ou le verrouillage des touches est activé (cf. chapitre "Réglages – Sécurité enfants 🔒"). L'utilisation de l'appareil est bloquée.
⏰	Alarme
🔔	Minuterie
⌁	Température à cœur si vous utilisez la thermosonde :
… I	Information à propos des options de menu supérieures qui ne peuvent plus être affichées dans le chemin de menu par manque de place.

Principe de fonctionnement

Lorsque vous effleurez une option possible, la zone correspondante devient orange.

Sélection ou accès à un menu

- Effleurez une fois du doigt le champ souhaité.

Navigation

Vous pouvez faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.

- Faites défiler l'écran en plaçant le doigt sur l'écran tactile et en le déplaçant dans la direction souhaitée.
- Ou : appuyez sur les flèches < et > pour faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.

Quitter le niveau des menus

- Effleurez ⮌ ou appuyez sur un des éléments de l'arborescence du menu ou sur … I.

Selon le menu dans lequel vous vous trouvez, vous accéderez au menu supérieur ou au menu principal.

Fonction Aide

Le champ Aide apparaît pour quelques options/fonctions.

- Effleurez le champ.

Vous obtenez des explications claires en texte et en image.

Saisie de chiffres

Pour saisir des chiffres, servez-vous des menus déroulants ou du pavé numérique.

Pour saisir des chiffres avec le menu déroulant :

- Naviguez sur le menu déroulant des chiffres vers le haut ou le bas jusqu'à atteindre la valeur souhaitée.

Pour saisir des chiffres avec le bloc de chiffres :



- Appuyez sur ▦ dans la zone inférieure droite du champ de saisie.

Le pavé numérique s'affiche.

- Effleurez les chiffres souhaités.

Dès que vous avez saisi une valeur correcte, le champ "OK" devient vert.
La flèche permet de supprimer le dernier chiffre saisi.

- Effleurez "OK".

Saisie de lettres

Un clavier permet de saisir les noms. Sélectionnez des noms courts et évocateurs.

- Effleurez la lettre ou le caractère souhaité.
- Appuyez sur Enregistrer.

Désignation du modèle

Vous trouverez à l'arrière une liste des modèles décrits ici.

Plaque signalétique

Pour révéler la plaque signalétique disposée en façade, vous devez au préalable ouvrir la porte.

Vous y trouverez mentionnés la désignation du modèle de four, son numéro de fabrication et les données de raccordement au réseau (tension/fréquence/puissance de raccordement maxi).

Conservez ces informations, elles vous seront utiles en cas de question ou de problème.

Étendue de la livraison

Sont inclus dans la livraison les éléments suivants :

- le mode d'emploi et les instructions de montage permettant d'utiliser les fonctions four et micro-ondes,
- le cahier de recettes « Pâtisseries – Rôtis – Cuisson au four à micro-ondes »,
- les vis indispensables à la fixation du four dans l'armoire encastrée,
- divers accessoires.

Accessoires fournis et accessoires en option

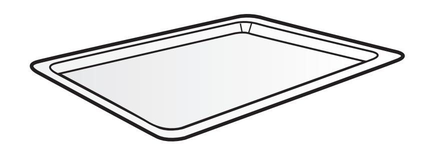
Un plateau de verre, une grille et une thermosonde de série sont livrés avec votre four.

Tous les accessoires montrés ici ainsi que les produits de nettoyage et d'entretien sont parfaitement adaptés aux appareils Miele.

Vous pouvez les commander par Internet à l'adresse www.miele-shop.com ou les obtenir auprès de votre SAV ou de votre revendeur agréé Miele.

Au moment de la commande, rappelez les références de votre modèle de four et la désignation des accessoires souhaités.

1 plat en verre



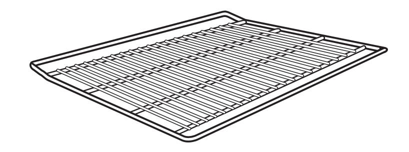
Ce plat étant en verre, il convient à tous les modes de cuisson.

En mode micro-ondes seul [≋], utilisez **toujours** le plat en verre.

Ce dernier peut contenir jusqu'à 8 kg. Ne dépassez pas cette quantité. Vous risqueriez de l'endommager.

Si le plat en verre est brûlant, ne le posez pas sur une surface froide, tel qu'un plan de travail en granit ou en céramique par exemple. Posez-le sur un dessous-de-plat adapté.

Grille avec butée de sécurité



La grille peut être utilisée pour les cuissons en modes combinés et modes sans micro-ondes. Elle n'est **pas** appropriée pour une utilisation en mode micro-ondes [≋].

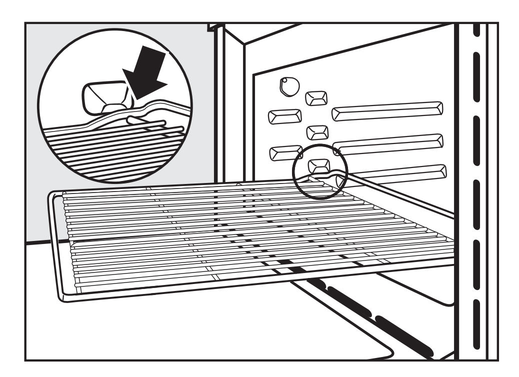
Risque de brûlures ! La grille devient très chaude lors de cuissons ! Utilisez toujours des maniques pour enfourner et sortir vos plats ou mélanger les aliments dans l'enceinte encore chaude.

La formation éventuelle d'étincelles risque d'endommager votre four et votre grille. Ne placez pas la grille directement sur la sole de l'enceinte et ne l'utilisez pas pour les cuissons en mode micro-ondes [≋]. Ne placez pas la grille sur la sole mais insérez-la sur un niveau.

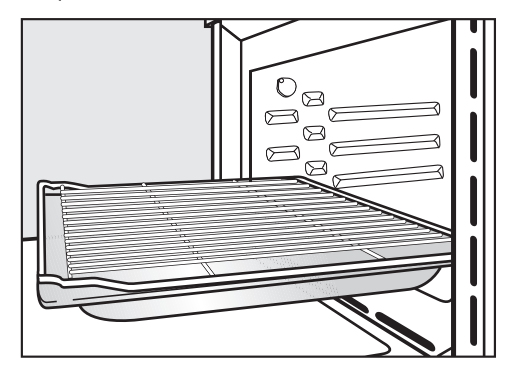
La charge de la grille ne doit pas dépasser 8 kg.

La grille est dotée d'une sécurité anti-extraction qui l'empêche de sortir entièrement du four lorsqu'elle ne doit être tirée que partiellement.

Lorsque vous introduisez la grille dans l'appareil, vérifiez que la butée de sécurité se trouve bien à l'**arrière**.

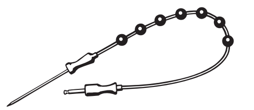


■ Lorsque vous la sortez, soulevez légèrement la grille par l'avant dès qu'elle heurte la butée de sécurité.



■ Pour certaines cuissons (par exemple, pour rôtir des aliments sur la grille), introduisez la grille avec le plat en verre dans l'enceinte de l'appareil.

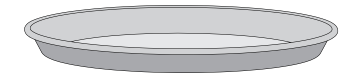
Thermosonde



La thermosonde permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson (voir chapitre "Rôtissage – Thermosonde").

Moule circulaire HBF 27-1

Les micro-ondes risquent d'endommager le moule rond.
Ne vous servez pas du moule circulaire lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes ≋ et les modes combinés utilisant les micro-ondes.



Ce moule circulaire convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées, de desserts gratinés, de pitas, ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

Placez le moule circulaire sur la grille.

La surface émaillée est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

Plat à rôtir HUB et couvercle pour plat à rôtir HBD

> Les micro-ondes risquent d'endommager le plat à rôtir.
> Ne vous servez pas des plats à rôtir et des couvercles lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes [≋] ou les modes combinés utilisant les micro-ondes.

Les plats à rôtir Miele doivent être placés au niveau 1 en partant du bas.
La surface des plats à rôtir est dotée d'un revêtement antiadhésif.

Les cocottes sont disponibles en profondeur 22 cm ou 35 cm. La largeur et la hauteur ne changent pas.

Des couvercles adaptés sont par ailleurs disponibles en option. Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

Profondeur : 22 cm	**Profondeur : 35 cm**
HUB 61-22 HUB 62-22*	HUB 61-35**
HBD 60-22	HBD 60-35

* compatible avec les plans de cuisson à induction
Vous ne pouvez pas insérer le plat à rôtir HUB 61-35 avec le couvercle, car la hauteur totale dépasse la hauteur de l'enceinte de cuisson.

Chiffon microfibres Miele

Cet accessoire permet d'éliminer facilement les salissures légères et les traces de doigts.

Nettoyant pour four Miele

Ce nettoyant pour four convient à l'élimination des salissures les plus tenaces. Le chauffage de l'enceinte de cuisson n'est pas nécessaire.

Commande du four

La commande du four permet d'utiliser les différents modes de cuisson pour la pâtisserie, les rôtis, les grillades et pour le réchauffage.

Elle permet aussi :

- d'afficher l'heure ;
- de régler une minuterie ;
- de mettre en marche et d'arrêter automatiquement des programmes ;
- d'utiliser des programmes automatiques ;
- de créer des programmes de cuisson personnalisés ;
- de sélectionner des réglages personnalisés.

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants🔒

La sécurité enfants évite toute manipulation involontaire du four (voir chapitre "Réglages - Sécurité").

La sécurité enfants reste activée, même après une panne de courant.

Ventilateur de refroidissement

La soufflerie de refroidissement est automatiquement déclenchée à chaque opération de cuisson. Ainsi, avant d'être évacuées en passant entre la porte de l'appareil et le panneau de commande, les vapeurs provenant de l'enceinte de cuisson sont mélangées à de l'air frais, ce qui les refroidit.

A l'issue de la cuisson, le ventilateur continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement. Il s'arrête automatiquement ensuite.

Arrêt de sécurité

Il est possible de lancer un **mode de cuisson sans micro-ondes** sans régler le temps de cuisson. Afin d'éviter une utilisation prolongée qui pourrait éventuellement provoquer un incendie, le four s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps, qui dépend du mode de cuisson et de la température (environ 1h à 12h après la dernière commande).

Quand deux processus de **cuisson utilisant les micro-ondes** se succèdent, le magnétron (générateur de micro-ondes) ne s'enclenche de nouveau qu'au bout d'une dizaine de secondes environ. Vous ne devez donc lancer le deuxième processus qu'une fois ce temps écoulé.

Surfaces avec revêtement PerfectClean

Les surfaces pourvues d'un revêtement PerfectClean se caractérisent par des propriétés antiadhésives remarquables et un nettoyage exceptionnellement aisé.

Les aliments cuits se détachent facilement et les salissures s'enlèvent aisément après la cuisson.

Vous pouvez trancher et découper vos aliments sur les surfaces PerfectClean.

N’utilisez pas de couteau céramique sur les surfaces PerfectClean car vous pourriez les rayer.

Les surfaces avec revêtement PerfectClean s'entretiennent comme le verre.
Veuillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de préserver les propriétés antiadhésives de vos accessoires et leur facilité d'entretien.

L'enceinte de cuisson et la grille sont traitées avec le revêtement PerfectClean.

Réglages de base

⚠ Le four ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

Une fois le four raccordé au réseau électrique, il se met automatiquement sous tension.

Écran d'accueil

Le message "Miele Bienvenue" s’affiche. Vous êtes ensuite invité(e) à définir une série de paramètres nécessaires à la première mise en service du four.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Réglage de la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.
- Validez en appuyant sur OK.

Réglage du pays

- Sélectionnez le pays de votre choix.
- Validez en appuyant sur OK.

Régler la date

Pour saisir des chiffres, naviguez sur le menu déroulant des chiffres ou utilisez le bloc de chiffres.

- Réglez successivement le jour, le mois et l'année.
- Validez en appuyant sur OK.

Réglage de l'heure

Pour saisir des chiffres, naviguez sur le menu déroulant des chiffres ou utilisez le bloc de chiffres.

- Réglez les heures et les minutes.
- Validez en appuyant sur OK.

Vous pouvez aussi afficher l'heure au format 12 heures (voir chapitre "Réglages – Heure – Format de temps").

Affichage de l'heure

Sélectionnez ensuite le type d'affichage de l'heure pour le four éteint (voir chapitre "Réglages – Heure – Affichage").

– Activé

  L'heure est toujours affichée à l'écran.

– Eteint

  L'écran est sombre pour économiser l'énergie. Certaines fonctions sont limitées.

– Désactivation de nuit

  L'heure est affichée uniquement de 5 heures à 23 heures, puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie.

■ Sélectionnez le format souhaité.

■ Validez en appuyant sur OK.

Une information sur la consommation d'énergie s'affiche.

■ Validez en appuyant sur OK.

■ Suivez les éventuelles instructions suivantes.

L'information Première mise en service réussie s'affiche.

■ Validez en appuyant sur OK.

Le four est prêt à fonctionner.

Si, par erreur, vous avez sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, reportez-vous au chapitre "Réglages – Langue ⚑".

Première montée en température du four

A la première montée en température du four, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faire chauffer le four à vide pendant minimum une heure.

Pendant la montée en température, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.
Evitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four ou sur les accessoires.
- Retirez les accessoires du four et nettoyez-les (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Allumez le four.

Le menu principal s’affiche.

- Sélectionnez Modes de fonctionnement ▭.
- Sélectionnez Chaleur Tournante Plus ⊞.

La température préprogrammée s'affiche (160 °C).

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

- Réglez la température maximale possible (250 °C).
- Validez en appuyant sur OK.

Faites fonctionner le four à vide au moins pendant une heure.

Au bout d'une heure environ :

- Éteignez le four.

Après le premier chauffage de l'enceinte

⚠ Risque de brûlures ! Laissez refroidir l'enceinte avant de la nettoyer avec une éponge.

- Allumez le four.
- Sélectionnez ☼ pour activer l’éclairage de l’enceinte de cuisson.
- Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.
- Éteignez l’éclairage de l’enceinte de cuisson et le four.

Attendez que l'enceinte de cuisson soit sèche avant de fermer la porte du four.

Ouvrir le menu "Réglages"

Vous êtes dans le menu principal.

- Sélectionnez Réglages.

Vous pouvez maintenant vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez modifier les réglages que s'il n'y a pas de programme en cours.

Modification et enregistrement des réglages

- Sélectionnez Réglages.
- À l'aide du doigt, naviguez à l'écran jusqu'au réglage souhaité, puis effleurez-le.

Les réglages actuellement sélectionnés sont signalés par le cadre de couleur.

- À l'aide du doigt, naviguez à l'écran jusqu'à l'option souhaitée, puis effleurez-la.
- Validez en appuyant sur OK.

Le réglage est mémorisé.

Tableau des réglages

Option	Réglages disponibles
Langue ⚑	... / deutsch / english / ... Pays
Heure	Affichage Activé / Eteint * / Désactivation de nuit Type d'affichage Analogue * / Numérique Format de l'heure 24 heures * / 12 h. (am/pm) Régler
Date	
Eclairage	Activé / Activé pendant 15 secondes *
Ecran d'accueil	Menu principal Modes de fonctionnement Programmes automatiques Utilisations spéciales MyMiele Programmes individuels
Luminosité	▬▬▬▬▬▭▭▭
Volume	Signaux sonores Signal sonore touches Mélodie d'accueil
Unités	Poids g * / lb / lb/oz Température °C * / °F
Quick-start	Puissance Durée
Popcorn	Durée
Maintien au chaud	Activé Eteint *

* Réglage usine

Option	Réglages disponibles
Soufflerie de refroidissement	Régulation thermique * Commandé par la durée
Températures préprogrammées	
Puissances MO	
Sécurité	Sécurité enfants Activé / Eteint * Verrouillage touches Activé / Eteint *
Revendeur	Mode expo Activé / Eteint *
Réglages usine	Réglages Programmes individuels Puissances MO Temp. préprogr. MyMiele

* Réglage usine

Langue ⚑

Vous pouvez régler votre langue et votre pays.

Dès que vous avez sélectionné et confirmé la langue, l'écran change immédiatement et se présente dans la nouvelle langue que vous venez de sélectionner.

Remarque : Si vous avez par mégarde choisi une langue que vous ne comprenez pas, vous pouvez vous repérer au symbole du drapeau pour revenir au sous-menu du choix des langues Langue ⚑.

Heure

Affichage

Sélectionnez le type d'affichage de l'heure pour le four éteint :

- Activé

  L'heure est toujours affichée. Vous pouvez activer ou désactiver directement l'éclairage en utilisant la touche sensitive correspondante, ou utiliser les fonctions Alarme + minuterie, Quick Start ou pop-corn.

- Eteint

  L'écran est sombre pour économiser l'énergie. Vous devez allumer le four pour l'utiliser. Ceci vaut également pour les fonctions Alarme +Minuterie, Éclairage, MO quick et Popcorn.

- Désactivation de nuit

  À des fins d'économie d'énergie, l'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures. Le reste du temps, l'écran est sombre.

Représentation

Vous pouvez indiquer l'heure au format analogique (sous la forme de l'heure avec cadran) ou numérique (heure:min).

Au format numérique, la date s'affiche aussi à l'écran.

Format d'affichage de l'heure

Vous pouvez sélectionner le format d'affichage de l'heure :

- 24 heures

  L'heure s'affiche sur 24 heures.

- 12 h. (am/pm)

  L'heure s'affiche sur 12 heures.

Régler

Réglez les heures et les minutes.

Après une coupure de courant, l'heure actuelle s'affiche à nouveau. Le four mémorise cette information pendant environ 200 heures.

Date

Réglez la date.

Lorsque le four est éteint, la date s'affiche uniquement avec le réglage « Heure – Représentation – Numérique ».

Éclairage

- Activé

  L'éclairage de l'enceinte de cuisson est activé pendant tout le processus de cuisson.

- Activé pendant 15 secondes

  Pendant un cycle de cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. Sélectionnez ☼ pour l'activer pendant 15 secondes supplémentaires.

Écran d'accueil

Lorsque vous enclenchez le four, le menu principal s'affiche par défaut. Par la suite, vous avez la possibilité de définir directement p. ex. les modes de fonctionnement ou les entrées de MyMiele comme écran d'accueil.

Luminosité

La luminosité de l'écran est représentée par une barre composée de sept segments.

■ Sélectionnez Plus sombre ou Plus clair pour modifier la luminosité.

Volume

Signaux sonores

Le volume est représenté par une barre composée de sept segments.

▬▬▬▬▭▭▭

Lorsque la barre est pleine, le volume est au maximum. Si la barre est vide, le volume est désactivé.

- Sélectionnez Moins fort ou Plus fort pour modifier le volume.
- Sélectionnez Activé ou Eteint pour activer ou désactiver le signal sonore.

Bip touches

Le volume est représenté par une barre composée de sept segments.

▬▬▬▬▭▭▭

Lorsque la barre est pleine, le volume est au maximum. Si la barre est vide, le volume est désactivé.

- Sélectionnez Moins fort ou Plus fort pour modifier le volume.
- Sélectionnez Activé ou Eteint pour activer ou désactiver le signal sonore des touches.

Mélodie d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie jouée lorsque l'on appuie sur la touche Marche/Arrêt ⏻.

Unités

Poids

– g

  Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en grammes.

– lb

  Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en livres.

– lb/oz

  Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en livres et onces.

Température

– °C

  La température s’affiche en degrés Celsius.

– °F

  La température s’affiche en degrés Fahrenheit.

Quick Start

Pour démarrer rapidement les micro-ondes, une puissance de 1000 W et une durée de 1 minute sont préenregistrées.

– Puissance

  Vous pouvez choisir une des puissances suivantes : 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ou 1000 W.

– Durée

  La durée maximale dépend de la puissance sélectionnée :
  80–300 W : 10minutes maximum
  450–1000 W : 5 minutes maximum

Popcorn

Pour préparer du pop-corn, le four micro-ondes est configuré pour un démarrage immédiat à une puissance de 850 W pendant 3 minutes. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants concernant la préparation de popcorn au micro-ondes.

Vous pouvez modifier la durée, mais pas la puissance du micro-ondes.

– Durée

  Vous pouvez entrer un temps de cuisson allant jusqu'à 4 minutes.

Maintien au chaud

– Activé

  En mode micro-ondes ≋, la fonction de maintien au chaud s'active automatiquement si vous avez sélectionné une puissance d'au moins 450 W pendant au moins 10 minutes.
  Si les aliments ne sont pas sortis de l'appareil une fois l'opération terminée, cette fonction s'enclenche 5 minutes plus tard environ. Le message Maintien au chaud s'affiche à l'écran et les mets sont réchauffés environ à 150 °C pendant 15 minutes. L'ouverture de la porte entraîne l'interruption de la phase de maintien au chaud.

– Eteint

  La fonction de maintien au chaud est désactivée.

Arrêt différé ventilateur

À la fin d'un programme, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain laps de temps, afin d'éviter tout dépôt d'humidité dans l'enceinte de cuisson, sur le panneau de commande ou sur l'armoire.

– Régulation thermique

  Le ventilateur de refroidissement est désactivé lorsque la température de l'enceinte de cuisson tombe en dessous de 70 °C environ.

– Commandé par la durée

  Le ventilateur de refroidissement est désactivé après environ 25 minutes.

L'eau de condensation risque d'endommager la niche d'encastrement, le plan de travail et peut provoquer la corrosion du four.
Si le four est réglé sur Commandé par la durée et que vous réchauffez des aliments dans l'enceinte, l'humidité de l'air qui augmente risque d'endommager le bandeau de commande. Des gouttes d'eau susceptibles de se former sous le plan de travail peuvent aussi abîmer la façade du meuble.
Ne réchauffez pas d'aliments dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage Commandé par la durée.

Températures préprogrammées

Il est recommandé de modifier les températures proposées si vous avez l’habitude de travailler avec vos propres températures.

Dès que vous accédez à l'option de menu, la liste de sélection des modes de fonctionnement s'affiche.

■ Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

La température préenregistrée s'affiche ainsi que la plage des températures disponibles.

■ Modifiez la température proposée.

■ Validez en appuyant sur OK.

Puissances micro-ondes

Nous recommandons de modifier les puissances programmées par défaut si vous utilisez fréquemment d'autres niveaux de puissances.

Vous pouvez modifier les puissances proposées pour les modes de fonctionnement micro-ondes [≋] et combinés.

Dès que vous accédez à l'option souhaitée, la liste des modes de cuisson et des puissances préprogrammées correspondantes s'affiche.

– Micro-ondes [≋] :
  80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
– Modes de cuisson combinés :
  80 W, 150 W, 300 W

■ Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

■ Modifiez la puissance proposée.

■ Validez en appuyant sur OK.

Sécurité

Sécurité enfants 🔒

La sécurité enfants empêche toute mise en marche involontaire de l’appareil.

La sécurité enfants reste activée même après une coupure de courant.

Pour activer la sécurité enfants, sélectionnez l'option Activé.

Si la sécurité enfants est activée, vous pouvez tout de même régler une alarme et un minuteur.

– Activé

  La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four, vous devez maintenir le symbole 🔒 enfoncé pendant au moins 6 secondes.

– Eteint

  La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez utiliser le four normalement.

Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un programme de cuisson.

– Activé

  Pour pouvoir utiliser une fonction, effleurez le symbole 🔓 pendant au moins 6 secondes.

– Eteint

  Les touches réagissent immédiatement à l'effleurement.

Revendeur

Cette option est prévue spécialement pour les revendeurs qui souhaitent présenter le four sans qu'il ne chauffe. Ce réglage n'est d'aucune utilité pour les particuliers.

Mode expo

Si vous avez activé le mode expo, le message suivant s'affiche dès vous allumez le four : Mode expo actif. L'appareil ne chauffe pas.

– Activé

  Pour activer le mode expo, effleurez le champ OK pendant au moins 4 secondes.

– Eteint

  Pour désactiver le mode expo, appuyez sur le champ OK pendant environ 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four normalement.

Réglages d'usine

- Réglages

  Tous les réglages reviennent aux valeurs par défaut (réglages d’usine).

- Programmes individuels

  Tous les programmes personnalisés enregistrés sont supprimés.

- Puissances MO

  Les puissances modifiées sont de nouveau réglées sur les valeurs par défaut (réglages usine).

- Températures préprogrammées

  Les températures proposées modifiées reviennent aux valeurs par défaut (réglages usine).

- MyMiele

  Toutes les entrées MyMiele sont effacées.

MyMiele vous permet de personnaliser votre four en enregistrant les applications que vous utilisez souvent.

Ainsi, dans le cas des programmes automatiques notamment, vous n'avez plus besoin de passer en revue tous les niveaux de menu afin de démarrer un programme.

Vous pouvez aussi intégrer les options de menu saisies dans MyMiele dans l'écran d'accueil (voir chapitre "Réglages – Écran d'accueil").

Ajouter une entrée

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez MyMiele.
- Sélectionnez Ajouter une entrée.

Vous pouvez choisir des sous-rubriques parmi les rubriques suivantes :

- Modes de fonctionnement
- Programmes automatiques Auto
- Utilisations spéciales
- Programmes individuels

- Validez en appuyant sur OK.

La sous-rubrique de votre choix et le symbole qui lui correspond apparaissent dans la liste.

- Procédez de la même manière avec les autres entrées. Seules les sous-rubriques qui n'ont pas encore été ajoutées peuvent être sélectionnées.

Modifier MyMiele

Après avoir sélectionné Modifier, vous pouvez :

- ajouter des entrées, dans la mesure où MyMiele comporte moins de 20 entrées,
- supprimer des entrées,
- classer des entrées, dans la mesure où MyMiele comporte plus de 4 entrées.

Supprimer des entrées

- Sélectionnez MyMiele 👤‣☰.
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Supprimer l'entrée.
- Sélectionnez l'entrée que vous souhaitez supprimer.
- Validez en appuyant sur OK.

L'entrée est supprimée de la liste.

Classer les entrées

S'il y a plus de 4 entrées, vous pouvez modifier l'ordre de ces dernières.

- Sélectionnez MyMiele 👤‣☰.
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Classer l'entrée.
- Sélectionner l'entrée.
- Sélectionnez la position à laquelle l'entrée doit apparaître.
- Validez en appuyant sur OK.

L'entrée s'affiche à la position souhaitée.

La touche sensitive 🔔 vous permet de régler un minuteur (par exemple pour cuire des œufs) ou une alarme, à savoir à une heure fixe.

Vous pouvez régler simultanément deux alarmes, deux minuteurs ou une alarme et un minuteur.

Utiliser l'alarme ⏰

Vous pouvez utiliser l'alarme pour régler une heure déterminée à laquelle le four doit émettre un signal sonore.

Réglage de l'alarme

Si vous avez sélectionné le réglage Heure - Affichage - Eteint, allumez le four pour régler l'alarme. L'heure de l'alarme sera alors affichée sur le four même si celui-ci est éteint.

- Sélectionnez 🔔.
- Sélectionnez Nouvelle alarme.
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Validez en appuyant sur OK.

Lorsque le four est éteint, l'heure de l'alarme et ⏰ s'affichent à la place de l'heure.

Si un programme de cuisson est parallèlement en cours ou si vous vous trouvez dans un menu, l'heure de l'alarme et ⏰ s'affichent dans la partie supérieure droite de l'écran.

À l'heure de l'alarme,

– ⏰clignote à l'écran à côté de l'heure,

– un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

- Effleurez 🔔 ou le symbole de l'alarme en haut à droite de l'écran.

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Modification de l'alarme

- Sélectionnez 🔔 ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.

L'alarme programmée s'affiche.

- Réglez l'heure de l'alarme.
- Validez en appuyant sur OK.

L'alarme modifiée est mémorisée et s'affiche.

Suppression de l'alarme

- Sélectionnez 🔔 ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.

L'alarme programmée s'affiche.

- Sélectionnez Réinitialiser.
- Validez en appuyant sur OK.

L'alarme est supprimée.

Utiliser la minuterie 🔔

Vous avez la possibilité de programmer la minuterie pour surveiller certaines opérations annexes, notamment pour la cuisson des œufs.

Vous pouvez également utiliser la minuterie si vous avez simultanément configuré le démarrage ou l'arrêt d'un cycle de cuisson, par exemple pour vous rappeler d'assaisonner le plat ou de l'arroser.

La durée maximale de la minuterie est de 9 heures 59 minutes et 59 secondes.

Régler la minuterie

Une fois sélectionnés les réglages Heure, Affichage et Eteint, allumez le four pour régler la minuterie. Le temps résiduel s'affiche alors à l'écran, et ce même si le four est éteint.

Exemple : vous souhaitez cuire des œufs et programmer le minuteur sur 6 minutes et 20 secondes.

- Sélectionnez 🔔.
- Sélectionnez Nouvelle minuterie.
- Réglez le minuteur.
- Validez en appuyant sur OK.

Si le four est éteint, la durée réglée pour le minuteur et 🔔 s'affichent à la place de l'heure.

Si une cuisson est parallèlement en cours ou si vous vous trouvez dans un menu, le temps de minuterie et 🔔 s'affichent dans la partie supérieure droite de l'écran.

Une fois la durée de la minuterie écoulée

- Si 🔔 clignote,
- la durée écoulée "à partir de zéro" s’affiche,
- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

■ Effleurez 🔔 ou la minuterie en haut à droite de l'écran.

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Modifier la durée de la minuterie

■ Sélectionnez la minuterie en haut à droite de l'écran ou 🔔 puis la minuterie que vous souhaitez.

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

■ Réglez la nouvelle durée pour le minuteur.

■ Validez en appuyant sur OK.

La minuterie modifiée est enregistrée et s'écoule seconde par seconde.

Supprimer la minuterie

■ Sélectionnez la minuterie en haut à droite de l'écran ou 🔔 puis la minuterie que vous souhaitez.

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

■ Sélectionnez Réinitialiser.

■ Validez en appuyant sur OK.

Le minuteur est désactivé.

Il existe plusieurs modes de fonctionnement pour la préparation de recettes diverses.

Modes de cuisson sans micro-ondes

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de température
Chaleur tournante Plus Pour cuire les pâtisseries et les viandes. Vous pouvez cuire simultanément sur plusieurs niveaux. Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'avec le mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte , car la soufflerie répartit immédiatement la chaleur sur la préparation en cours.	160 °C	30–250 °C
Rôtissage automatique Pour rôtir. Pendant la phase de saisie, le four chauffe tout d'abord à une température de saisie élevée (230 °C).Une fois cette température atteinte, le four se règle automatiquement sur la température prédéfinie (température de poursuite de la cuisson).	160 °C	100–230 °C
Gril Lorsque vous faites griller ou gratiner des aliments, les résistances voute/gril deviennent incandescentes pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.	Niveau 3	Niveau 1–3
Turbogril Pour griller des aliments d'un diamètre plus important (par ex. de la volaille). Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'avec le mode Gril , car la soufflerie répartit immédiatement la chaleur sur la préparation en cours.	200 °C	100–220 °C
Cuisson intensive Pour cuire des gâteaux à garniture humide. Ne choisissez pas ce mode de cuisson pour les gâteaux plats, ni pour les rôtis, car le fond du rôti deviendrait trop sombre.	170 °C	50–220 °C

Présentation des modes de cuisson

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de température
Chaleur sole-voûte ☐ Pour cuire et rôtir la cuisine traditionnelle, pour les préparations de type soufflés et pour les recettes nécessitant une cuisson à basse température. Pour les recettes extraites de livres anciens, réduisez la température indiquée de 10 °C. Gardez le même temps de cuisson.	180 °C	30–250 °C
Chaleur sole ☐ Sélectionnez ce mode en fin de cuisson, si vous souhaitez dorer davantage la partie inférieure du plat.	190 °C	100–200 °C
Brunissage ☐ Pour la préparation de soufflés et de gratins qui doivent être croustillants en surface.	190 °C	100–230 °C

Mode de cuisson au micro-ondes ≋

Mode de cuisson	Puissance proposée	Plage de puissance
Micro-ondes ≋ Pour décongeler, réchauffer et cuire des plats rapidement.	1000 W	80–1000 W

Modes combinés avec micro-ondes

Dans les modes de cuisson combinés, la résistance et le magnétron fonctionnent en alternance. La résistance sert ainsi au brunissage des aliments et le magnétron à leur cuisson. Le cas échéant, la puissance maximale des micro-ondes est de 300 W.

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de température
Micro-ondes avec Chaleur tournante plus Pour réchauffer et cuire rapidement les plats et les dorer uniformément. Avec ce mode de cuisson, la réduction du temps de cuisson est maximale et la consommation d'énergie minimale. Pour la pâtisserie, ne choisissez pas de puissance de micro-ondes supérieure à 150 W.	160 °C	30–220 °C
Micro-ondes + Rôtissage automatique Pour le rôtissage à hautes températures et le mijotage de vos aliments à basse températures, l'enceinte commence par chauffer à 230 °C puis une fois cette température atteinte, le four bascule automatiquement sur la température de cuisson sélectionnée (mijotage). Le fait de combiner avec des micro-ondes permet de réduire le temps de cuisson. En mode combiné, on ne peut pas régler la puissance du micro-ondes sur plus de 300 W.	160 °C	100–200 °C

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de température
Micro-ondes + Gril ⌸ Lorsque vous faites griller ou gratiner des aliments, les résistances voute/gril deviennent incandescentes pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire. Le fait de combiner avec des micro-ondes permet de réduire le temps de cuisson. En mode combiné, on ne peut pas régler la puissance du micro-ondes sur plus de 300 W.	Niveau 3	Niveau 1–3
Micro-ondes + Chaleur tournante ⌸ Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles, vous pouvez choisir des températures de cuisson plus faibles qu'en mode Gril ⌸, la diffusion de la chaleur sur les aliments par le ventilateur étant immédiate. Le fait de combiner avec des micro-ondes permet de réduire le temps de cuisson. En mode combiné, on ne peut pas régler la puissance du micro-ondes sur plus de 300 W.	200 °C	100–200 °C

Fonctionnement

Le micro-ondes est doté d'un magnétron qui transforme le courant électrique en ondes électromagnétiques. Ces dernières se diffusent uniformément dans l'enceinte puis sont réfléchies par les parois métalliques. Les micro-ondes pénètrent les aliments de toutes parts.

Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le plat de cuisson avant d'atteindre les aliments. Elles traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. N'utilisez donc aucun récipient en métal ou avec décor métallique. Ce matériau réfléchissant les micro-ondes, des étincelles sont susceptibles d'apparaître empêchant l'absorption des micro-ondes.

Quand le matériau du plat est approprié, les micro-ondes pénètrent directement au cœur des aliments composés de multiples petites molécules oscillant fortement sous l'effet des micro-ondes, à raison de plus de 2,5 milliards de fois par seconde. C'est particulièrement le cas des molécules d'eau. De la chaleur commence alors à se diffuser sur le pourtour des aliments puis au cœur de ces derniers. Plus un aliment est riche en eau, plus rapide sera sa cuisson ou son réchauffage.

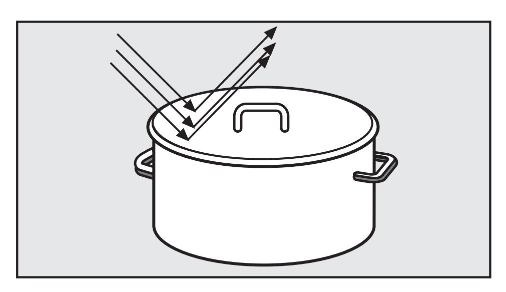
Avantages

- la cuisson des aliments au four à micro-ondes s'effectue sans qu'on ait besoin ou presque d'ajouter de graisses de cuisson ou de liquide.
- La décongélation, le réchauffage et la cuisson s'effectuent plus rapidement qu'avec une table de cuisson ou un four traditionnel.
- Les substances nutritives (vitamines, sels minéraux) sont préservées.
- La couleur et la saveur naturelles des aliments s'altèrent très peu.

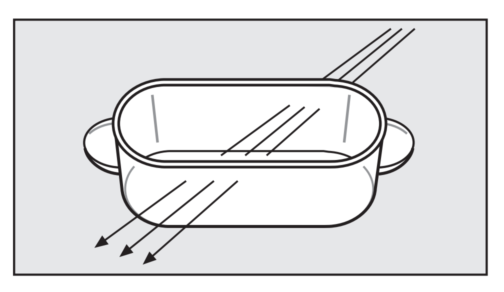
Le four cesse d'émettre des micro-ondes dès que le programme de cuisson / décongélation s'arrête ou que la porte du four est ouverte. Une porte fermée en bon état assure une protection suffisante contre les micro-ondes.

Puissance micro-ondes

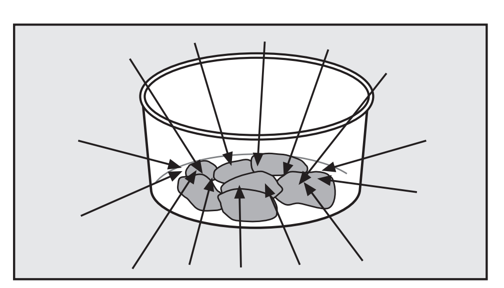
Vous avez le choix entre les puissances de micro-ondes suivantes :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W



Le métal n'absorbe pas les micro-ondes. Il les réfléchit.



En revanche, les micro-ondes traversent le verre, la porcelaine, le plastique et le carton.



Les aliments absorbent les micro-ondes.

En mode micro-ondes ≋ et modes combinés avec micro-ondes : risque d'incendie ! Les récipients qui ne résistent pas aux micro-ondes risquent d'être abîmés et d'endommager le four.

Le matériau et la forme de la vaisselle utilisée influent sur le temps de cuisson et de réchauffage. Les formes rondes et ovales sont conseillées :
dans les récipients de forme arrondie, la cuisson est en effet plus homogène que dans ceux à coins carrés.

Vaisselle adaptée au mode micro-ondes

Verre

Le verre réfractaire ou la vitrocéramique sont parfaitement adaptés au four à micro-ondes.

Exception : le cristal, qui contient le plus souvent du plomb, risque de se fêler. N'utilisez donc pas de cristal.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient parfaitement.

Exception : les plats en porcelaine qui comportent une décoration métallique, comme une bordure dorée ou bleu cobalt, ou des poignées creuses.

Faïence

La faïence convient au four à micro-ondes si le motif a été recuit.

Risque de brûlure ! La faïence peut devenir brûlante. Enfilez des gants de cuisine.

Plastique

Vous pouvez utiliser des récipients en plastique et des plats jetables en plastique en mode micro-ondes ≋ sous réserve qu'ils résistent aux micro-ondes. Évitez cependant d'en utiliser pour protéger l'environnement.

Ne laissez jamais votre four sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un plat à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable.

La vaisselle plastique doit être pouvoir résister à une température de 110 °C, faute de quoi elle se déforme et commence à fondre, le plastique risquant alors de se mélanger aux aliments.
Utilisez uniquement des récipients en plastique en mode micro-ondes ≋, mais pas avec les modes combinés.

– Vaisselle en plastique spéciale pour micro-ondes

Certains magasins spécialisés proposent de la vaisselle en plastique spéciale four à micro-ondes.

– Vaisselle en polystyrène

La vaisselle en plastique expansé, tel le polystyrène par exemple, peut être utilisée pour un réchauffage rapide des aliments.

– Sachets de cuisson en plastique

Les sachets cuisson en plastique doivent être percés avant le réchauffage ou la cuisson.
Les trous permettent d'évacuer la vapeur et d'empêcher une trop forte pression susceptible de faire éclater le sachet.
Il existe cependant des sachets spéciaux pour la cuisson vapeur qui n'ont pas besoin d'être percés. Veuillez respecter les instructions présentes sur l'emballage.

– Sachets et manchons à rôtir

Si vous utilisez des films ou des sachets de rôtissage, suivez les conseils d'utilisation du fabricant.

⚠ Risque d'incendie !
Risque d'incendie ! N'utilisez aucun récipient équipé d'attaches en métal, en plastique ou en papier avec un fil de fer intégré.

– Vaisselle en mélamine

La vaisselle plastique en mélamine absorbant l'énergie calorifique et devenant vite brûlante, elle ne convient pas aux micro-ondes. Lors de l'achat de vaisselle en plastique, il convient donc de se renseigner sur la nature exacte du matériau.

Plats non adaptés au mode micro-ondes

⚠ La vaisselle munie de poignées creuses ou de boutons de couvercle creux n'est pas adaptée au mode micro-ondes. En effet, de la vapeur d'eau peut s'infiltrer dans les cavités et sous l'effet d'une pression quasi explosive, entraîner leur destruction.
Exception : cavités suffisamment ventilées.
N'utilisez pas ce type de vaisselle pour la cuisson en mode micro-ondes.

Métal

Le métal réfléchit les micro-ondes et empêche la cuisson des aliments.

Si vous employez des modes combinés utilisant les micro-ondes, ne placez pas de récipient métallique, de papier aluminium, de couverts ou de vaisselle métallisée (décorations, par exemple bordure dorée, bleu cobalt) dans l'enceinte de cuisson.

Les restes d'opercules en aluminium (ex. : pots de crème) peuvent provoquer des étincelles.
N'utilisez pas de pots en plastique avec un couvercle en aluminium, ou enlevez ce dernier.

Exceptions :

La grille **fournie** peut être utilisée pour des cuissons en modes combinés et sans micro-ondes. Elle n'est **pas** adaptée pour une utilisation en mode micro-ondes [≋].
Ne placez pas la grille sur la sole de l'enceinte mais insérez-la sur un niveau.

- Les moules métalliques conviennent pour la cuisson en mode de cuisson avec micro-ondes.
- Vous pouvez décongeler et réchauffer des plats préparés dans des barquettes en aluminium au four si vous retirez le couvercle au préalable.

L'utilisation de barquettes aluminium peut provoquer des crépitements et étincelles. Ne placez donc pas les barquettes sur la grille, mais sur le plat en verre.

Afin d'éviter tout contact entre l'aluminium et les parois de l'enceinte, déposez les barquettes à 2 cm de distance !

Le réchauffage du plat s'effectue uniquement par le haut. La répartition de la chaleur est généralement plus uniforme si vous placez les aliments dans un plat approprié au lieu de les laisser dans la barquette aluminium.

– Morceaux de feuilles d'aluminium

Pour une décongélation homogène de morceaux de viande d'épaisseurs différentes (ex. : volaille), nous vous conseillons de recouvrir les morceaux les moins épais de petits morceaux de papier aluminium pendant les dernières minutes de cuisson.

Afin d'éviter tout contact entre l'aluminium et les parois de l’enceinte, veillez à ce qu'une distance minimale de 2 cm les sépare l'un de l'autre !

– Broches en métal

Vous pouvez utiliser des broches en métal si la pièce de viande est bien plus grosse que les broches.

Glaçures et vaisselle de couleur

Certaines glaçures et couleurs contenant des substances métalliques, elles ne conviennent donc pas aux micro-ondes.

Bois

L’eau contenue dans le bois s’évaporant en cours de cuisson, les récipients en bois peuvent se fissurer. Ils ne sont pas adaptés aux micro-ondes.

Tester la vaisselle

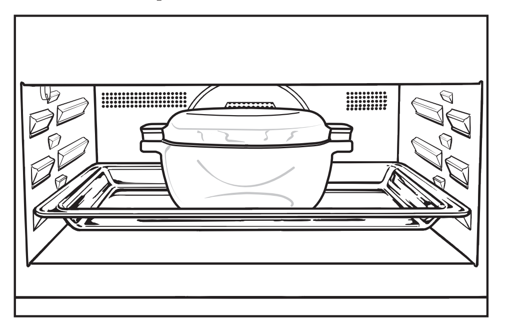
Si vous n’êtes pas sûr qu’un récipient en verre, terre, porcelaine est adapté à l'utilisation avec les micro-ondes, vous pouvez le vérifier de la façon suivante.

- Placez le récipient au centre du plat en verre inséré au niveau de cuisson 1.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement Micro-ondes [≈].
- Réglez la puissance la plus élevée (1000 W) et un temps de cuisson de 30 secondes.
- Validez en appuyant sur OK et démarrez le processus.

Si pendant le test, vous entendez des crépitements accompagnés d'étincelles, arrêtez immédiatement le four et ouvrez la porte ! Une vaisselle qui déclenche de telles réactions n'est pas adaptée aux micro-ondes. En cas de doute, adressez-vous au fabricant ou à votre fournisseur afin de de déterminer si votre vaisselle convient ou non au four à micro-ondes.

Cependant, ce test ne permet pas de vérifier si les cavités des poignées sont assez ventilées.

Placer le plat dans l’enceinte



■ Placez le plat en verre au 1er niveau en partant du bas.

■ Placez toujours le récipient comportant l'aliment à cuire au centre du plat en verre.

Si vous placez l'aliment directement sur la sole de l'enceinte, le réchauffage sera insuffisant et irrégulier, les micro-ondes ne pouvant atteindre les aliments par en dessous.

Cloche

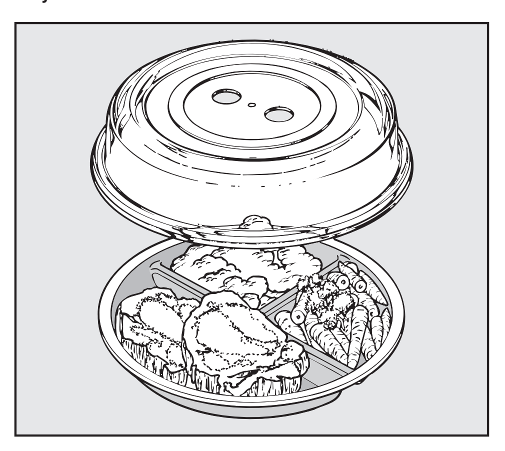
La cloche offre les avantages suivants :

– elle empêche un dégagement excessif de vapeur d’eau, surtout en cas de long réchauffage.

– Elle accélère le réchauffage des aliments.

– Elle évite que les aliments se dessèchent.

– Elle protège l'enceinte contre les projections.



■ Couvrez toujours vos plats en mode micro-ondes [≋] avec une cloche adaptée en verre ou en plastique.

Ces couvercles sont en vente dans le commerce.

Vous pouvez également utiliser un film transparent résistant aux micro-ondes (les films transparents ordinaires peuvent se déformer et se mélanger aux aliments en raison de la chaleur).

⚠ Le matériau de la cloche supporte une température maximale de 110 °C. Si vous utilisez des températures plus élevées (par exemple, modes Gril ou Chaleur tournante +), le plastique peut se déformer et se mélanger aux aliments. Utilisez uniquement la cloche en mode micro-ondes [≋].

La cloche ne doit pas fermer hermétiquement le récipient. Si le diamètre du récipient est plus petit que celui de la cloche, la vapeur ne pourra pas s'échapper par les ouvertures latérales de la cloche. Celle-ci chauffera trop et risquera de fondre.

■ N'utilisez **pas** de cloche dans les cas suivants :

- pour réchauffer des aliments panés,
- pour les aliments qui doivent rester croustillants tels que les toasts,
- si vous utilisez un mode combiné utilisant les micro-ondes.

⚠ Quand le four fonctionne, la pression interne de l'enceinte est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.
Ne réchauffez jamais des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Commencez par ouvrir les récipients puis retirez les couvercles et tétines des biberons avant de les placer au four.

- Retirez de l'enceinte de cuisson tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour le programme de cuisson.
- Ne préchauffez votre four que si cette étape figure dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant un programme. Si vous ouvrez la porte pendant un programme sans micro-ondes, le chauffage de l'enceinte est automatiquement désactivé. Les ventilateurs continuent de fonctionner. Une cuisson sans micro-ondes recommence dès que la porte est refermée.
- En règle générale, sélectionnez la température la plus basse préconisée par le livre de recettes ou le tableau de cuisson et vérifiez la cuisson à échéance de la durée indiquée la plus courte.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement Chaleur tournante Plus pour la cuisson. Vous pouvez cuisiner à des températures inférieures de 10 à 30 °C à celles des autres modes de fonctionnement.
- Pour de nombreux plats de grillades vous pouvez utiliser le mode de fonctionnement Turbogril . Vous grillez ainsi à des températures inférieures à celles des autres modes de fonctionnement du gril réglés sur une température maximum.
- Si vous avez sélectionné le réglage de l'heure "Heure - Affichage - Eteint", votre four est paramétré pour utiliser le moins d'énergie possible.
- Avec le réglage Eclairage – Activé pendant 15 secondes, l'éclairage de l'enceinte, pendant la cuisson, s'arrête automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez à tout moment le rallumer en sélectionnant .
- En cas de cuisson avec arrêt automatique ou thermosonde, le chauffage de l'enceinte s'arrête automatiquement un peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle est utilisée. Elle suffit pour finir la cuisson. l'écran affiche Eco énergie. Le ventilateur de refroidissement et dans certains modes de cuisson la soufflerie d'air chaud restent cependant enclenchés.
- Pour des raisons d'économies d'énergie, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps, lorsqu'aucune autre manipulation n'est en cours une fois le four activé ou à la fin d'un processus de cuisson. Ce temps dépend des réglages sélectionnés (mode de cuisson, température, temps de cuisson).

Utilisation simple

- Allumez le four.

Le menu principal s'affiche.

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement ☐.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson et la température préprogrammée s'affichent.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

- Modifiez éventuellement la température proposée.

> La température préprogrammée est acceptée après quelques secondes. Si nécessaire, sélectionnez "Modifier" pour revenir au réglage de la température (voir chapitre "Fonctions avancées – Modifier la température de cuisson").

- Validez en appuyant sur OK.

La température théorique et la température réelle s'affichent.

Vous pouvez suivre l'augmentation de la température. Lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois, un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Après le programme de cuisson :

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Éteignez le four.

Ventilateur de refroidissement

À la fin d'un programme, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin d'éviter tout dépôt d'humidité dans l'enceinte de cuisson, sur le panneau de commande ou sur l'armoire encastrée.

Le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement dès que l'enceinte de cuisson repasse sous une certaine température.

Vous pouvez modifier ce réglage usine (voir chapitre "Réglages – Arrêt différé du ventilateur").

Commande avancée

Vous avez placé les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné un mode de fonctionnement et réglé une température.

En sélectionnant Ouvrir les réglages supplémentaires, vous pouvez régler les temps de cuisson et effectuer d'autres réglages relatifs à la cuisson.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.

D'autres options de menu apparaissent. Vous pouvez les régler ou les modifier pour votre processus de cuisson :

- Temps de cuisson
- Température à l'intérieur (S'affiche uniquement si vous utilisez la thermosonde. Dans ce cas, vous pouvez régler un temps de cuisson.)
- Prêt pour
- Départ à (s'affiche uniquement lorsque vous avez réglé Temps de cuisson ou Prêt pour.)
- Chauffage rapide (s'affiche uniquement dans les modes de fonctionnement Chaleur tournante Plus, Rôtissage automatique et Chaleur sole/voûte lorsque vous avez réglé une température supérieure à 100 °C.)
- Crisp function (vous pouvez utiliser la réduction de l'humidité pour obtenir des préparations croustillantes ou cuire des gâteaux à garniture humide.)
- Modifier mode (vous pouvez modifier le mode de fonctionnement pendant le processus de cuisson.)

Modification de la température

Dès que vous sélectionnez un mode de cuisson, la température préprogrammée et la plage de températures correspondante s'affichent (voir chapitre "Présentation des modes de cuisson").

- Si la température préprogrammée correspond à celle de la recette, validez avec OK.
- Si la température proposée ne correspond pas à la recette, modifiez la température pour ce programme de cuisson.

Vous pouvez également régler durablement la température préprogrammée selon vos habitudes personnelles (voir chapitre "Réglages – Températures préprogrammées").

Exemple : vous avez réglé le mode Chaleur tournante Plus [symbole] et 170 °C. Vous pouvez suivre la modification de la température.

Vous souhaitez réduire la température définie à 155 °C.

- Sélectionnez Modifier.
- Modifiez la température.
- Validez en appuyant sur OK.

La température modifiée est enregistrée. La température réglée et la température réelle s'affichent.

Chauffage accéléré

Le chauffage accéléré permet de raccourcir la phase de chauffage.

Dans les modes de fonctionnement Chaleur tournante Plus [symbole], Rôtissage automatique [symbole] et Chaleur sole/voûte [symbole], la fonction de chauffage accéléré est activée automatiquement lorsque vous réglez une température supérieure à 100 °C.

Les pizzas et les pâtes délicates (par exemple les biscuits ou petits gâteaux) brunissent trop rapidement sur le dessus avec la fonction de chauffage accéléré. Pour la préparation de ces plats, désactivez la fonction de chauffage accéléré.

Vous pouvez désactiver le chauffage accéléré pour une cuisson.

Fonction Chauffage accéléré

– Activé

  Les résistances de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur sont activés en même temps afin que le four atteigne rapidement la température souhaitée.

– Eteint

  Seule la résistance correspondante au mode de cuisson est activée.

Pour désactiver la fonction de chauffage accéléré :

■ Sélectionnez Modifier.

■ Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.

■ Sélectionnez Chauffage rapide.

Dans le champ Chauffage rapide s'affiche Eteint.

■ Validez en appuyant sur OK.

La fonction Chauffage accéléré est désactivée.

Au lieu de Chauffage rapide apparaît Préchauffage.

Préchauffage de l'enceinte de cuisson

Le préchauffage du four n'est indispensable que pour certaines préparations, peu nombreuses.

Vous pouvez placer la plupart des préparations dans l'enceinte de cuisson alors que celle-ci est encore froide et utiliser la chaleur dès la phase de chauffage du four.

Il est conseillé de préchauffer le four pour les préparations suivantes :

Chaleur tournante Plus 

– pain noir,

– rosbif et filet.

Chaleur sole-voûte

– Gâteaux et pâtisseries avec un temps de cuisson assez court (jusqu'à environ 30 minutes),

– pâtes délicates (par ex. biscuit),

– pain noir,

– rosbif et filet.

■ Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.

■ Pour certains produits (les pizzas ou les pâtes délicates comme les biscuits et petits gâteaux), il est préférable de désactiver la fonction de chauffage accéléré.

■ Attendez la phase de chauffage.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages").

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

Utilisation de la fonction Crisp (réduction du taux d'humidité)

L'utilisation de cette fonction convient pour des aliments humides devant être croustillants en surface, par exemple des pommes de terre frites ou des croquettes de pommes de terre congelées, ainsi que des préparations en croûte.

Cette fonction convient aussi pour les gâteaux avec une garniture humide, comme les gâteaux aux prunes ou aux pommes.

Vous avez placé les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné un mode de fonctionnement et réglé une température.

Vous pouvez sélectionner la fonction "Fonction Crisp" avec chaque mode de cuisson. Vous devez l'activer séparément pour chaque cuisson. Pour obtenir un effet optimal, activez-la au début de la cuisson.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Sélectionnez Crisp function.

Dans le champ Crisp function s'affiche Activé.

- Validez en appuyant sur OK.

La réduction de l'humidité est activée.

Modifier mode de cuisson

Vous pouvez modifier le mode de fonctionnement pendant le processus de cuisson.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Sélectionnez Modifier mode.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de fonctionnement modifié et la température proposée correspondante s'affichent.

- Changez la température si nécessaire.
- Validez en appuyant sur OK.

Le mode de fonctionnement est modifié.

Les heures réglées sont conservées.

Réglage des temps de cuisson

Vous avez placé les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné un mode de fonctionnement et réglé une température.

Vous pouvez commander l'arrêt automatique du four, ou sa mise en marche et son arrêt automatique avec les options Temps de cuisson, Prêt pour ou Départ à.

– Temps de cuisson

  Indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce délai écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. La durée maximale de cuisson est de 12 heures.

  Vous ne pouvez pas définir de temps de cuisson si vous utilisez la thermosonde. La durée de cuisson dépend ici du moment où la température à cœur est atteinte.

– Prêt pour

  Cette option vous permet de définir le moment de la fin du programme. Le chauffage de l’enceinte de cuisson se désactive automatiquement à l’heure indiquée.

  Vous ne pouvez pas utiliser l'option Prêt pour si vous utilisez la thermosonde. La durée de cuisson dépend ici du moment où la température à cœur est atteinte.

– Départ à

  Cette option vous permet de définir le moment du début de la cuisson. Le chauffage de l’enceinte de cuisson s'allume automatiquement à l’heure indiquée.

  L'option Départ à peut uniquement être utilisée en association avec l'option Temps de cuisson ou Prêt pour, sauf si vous utilisez la thermosonde.

Arrêt automatique du processus de cuisson

Il est 11h45. Vos aliments doivent cuire 30 minutes et être prêts pour 12h15 seulement.

Vous pouvez sélectionner Temps de cuisson et régler 00:30 heure ou sélectionner Prêt pour et régler 12:15.

Le processus de cuisson s'arrête une fois la durée écoulée ou à l'heure indiquée.

Réglage du "Temps de cuisson"

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Réglez le temps de cuisson souhaité.
- Validez en appuyant sur OK.

Réglage de l'option "Arrêt à"

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Réglez l'heure à laquelle les aliments doivent être prêts dans le champ Prêt pour.
- Validez en appuyant sur OK.

Mise en marche et arrêt automatique du programme de cuisson

La mise en marche et l'arrêt automatiques de cuisson est conseillé pour la cuisson de viande. En revanche, les pâtisseries ne doivent pas attendre trop longtemps. Sinon, la pâte risque de sécher et la levure peut perdre de son efficacité.

Vous disposez de plusieurs options pour activer et désactiver automatiquement un programme de cuisson. Vous pouvez indiquer :

- Temps de cuisson et Prêt pour
- Temps de cuisson et Départ à
- Prêt pour et Départ à

Exemple : il est 11:30. Votre plat doit cuire pendant 30 minutes et doit être prêt à 12:30.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Réglez 00:30 h dans le champ Temps de cuisson.
- Réglez 12:30 h dans le champ Prêt pour.
- Validez en appuyant sur OK.

Départ à se calcule automatiquement. Départ à 12:00 s'affiche à l'écran.

Le processus de cuisson démarre automatiquement à cette heure.

Déroulement d'un programme de cuisson qui démarre et s'arrête automatiquement

Jusqu'au départ, le mode de fonctionnement, la température sélectionnée, Départ à et l'heure de départ s'affichent.

Suite au démarrage, vous pouvez suivre la phase de chauffage jusqu'à ce que la température théorique soit atteinte.

Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Suite à la phase de chauffage, le temps de cuisson restant s'affiche.

Vous pouvez suivre la durée restante à l'écran. La dernière minute de cuisson est décomptée seconde par seconde.

À la fin du programme de cuisson, un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. Opération terminée s'affiche.

Vous pouvez mémoriser vos réglages pour faire vos propres programmes (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger un processus de cuisson via Modifier.

Pendant la phase de refroidissement, le ventilateur de refroidissement reste activé.

Modification des temps de cuisson réglés

■ Sélectionnez Modifier.

Toutes les options de menu pouvant être modifiées s'affichent.

■ Modifiez le temps souhaité.

■ Validez en appuyant sur OK.

En cas de panne de courant, les réglages sont supprimés.

Interrompre la cuisson

■ Effleurez deux fois ⮌.

L'écran affiche Annuler la cuisson ?.

■ Sélectionnez Oui.

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

Utilisation simple

■ Allumez le four.

Le menu principal s’affiche.

■ Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

■ Sélectionnez Modes de fonctionnement ▭.

■ Sélectionnez le mode de fonctionnement Micro-ondes ≋.

Le mode de cuisson, la puissance proposée et le champ de durée s'affichent.

■ Modifiez éventuellement la puissance proposée.

■ Réglez le temps de cuisson souhaité.

Le temps de cuisson maximal varie selon la puissance de micro-ondes sélectionnée.

■ Sélectionnez Départ.

La cuisson démarre. Le magnétron, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

Le temps résiduel apparaît à l'écran. Vous pouvez interrompre à tout moment la cuisson en effleurant la touche Arrêt.

Une fois le temps de cuisson écoulé

– L'écran affiche Opération terminée,

– le ventilateur de refroidissement reste enclenché,

– un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Vous pouvez mémoriser vos réglages pour faire vos propres programmes (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger un processus de cuisson via Modifier.

■ Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

■ Éteignez le four.

Ventilateur de refroidissement

À la fin d’un programme, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin d’éviter tout dépôt d’humidité dans l’enceinte de cuisson, sur le panneau de commande ou sur l’armoire encastrée.

Le ventilateur de refroidissement s'arrête à un moment préprogrammé.

Commande avancée

Vous avez placé les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné une puissance de micro-ondes et réglé un temps de cuisson.

> En sélectionnant Ouvrir les réglages supplémentaires, vous pouvez régler les temps de cuisson et effectuer d'autres réglages relatifs à la cuisson.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.

D'autres options de menu apparaissent. Vous pouvez les régler ou les modifier pour votre processus de cuisson :

- Puissance micro-ondes
- Prêt pour
- Départ à
- Modifier mode (vous pouvez modifier le mode de fonctionnement pendant le processus de cuisson.)

Modifier la puissance des micro-ondes

En usine, le mode de cuisson Micro-ondes ≋ est réglé pour fonctionner sur une puissance proposée de 1000 W.

- Si la puissance préprogrammée correspond à celle de la recette, validez avec OK.
- Si la puissance préprogrammée ne correspond pas à celle de votre recette, modifiez-la.

> Vous pouvez aussi configurer la puissance par défaut de manière définitive pour l'intégrer à vos recettes habituelles (cf. chapitre "Réglages – Puissances micro-ondes").

- Sélectionnez Modifier.
- Modifiez la puissance, puis attendez environ 15 secondes.

Le cycle de cuisson se poursuit avec la nouvelle puissance de micro-ondes.

Modification du temps de cuisson

- Sélectionnez Modifier.
- Modifiez le temps de cuisson.
- Sélectionnez Départ.

La cuisson redémarre avec le nouveau temps de cuisson.

Modifier mode de cuisson

Vous pouvez modifier le mode de fonctionnement pendant le processus de cuisson (voir chapitre "Commande : modes de fonctionnement sans micro-ondes – modifier le mode de fonctionnement").

Réglage d'autres temps de cuisson

Vous avez placé les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné une puissance de micro-ondes et réglé un temps de cuisson.

Vous pouvez commander l'arrêt automatique du four, ou sa mise en marche et son arrêt automatique avec les options Prêt pour ou Départ à.

- Prêt pour

  Cette option vous permet de définir le moment de la fin du programme. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se désactive automatiquement à l'heure indiquée.

  Vous ne pouvez pas utiliser l'option Prêt pour si vous utilisez la thermosonde. La durée de cuisson dépend ici du moment où la température à cœur est atteinte.

- Départ à

  Cette option vous permet de définir le moment du début de la cuisson. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'allume automatiquement à l'heure indiquée.

Mise en marche et arrêt automatique du programme de cuisson

Vous disposez de plusieurs options pour activer et désactiver automatiquement un programme de cuisson. Vous pouvez indiquer :

- Temps de cuisson et Prêt pour
- Temps de cuisson et Départ à

Exemple : il est 11:45. Votre plat doit cuire pendant 5 minutes et doit être prêt à 12:30.

- Réglez 5:00 min. dans le champ Temps de cuisson.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Réglez 12:30 h dans le champ Prêt pour.
- Validez en appuyant sur OK.

Départ à se calcule automatiquement. Départ à 12:25 s'affiche à l'écran.

Le processus de cuisson démarre automatiquement à cette heure.

Déroulement d'un programme de cuisson qui démarre et s'arrête automatiquement

Jusqu'au démarrage, le mode de cuisson, la puissance micro-ondes choisie, le temps de cuisson, Départ à et l'heure de départ s'affichent.

Suite à celui-ci, le temps de cuisson restant s'affiche.

Vous pouvez suivre la durée restante à l'écran.

À la fin du programme de cuisson, un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Le magnétron et l'éclairage de l'enceinte s'éteignent. Opération terminée s'affiche.

Vous pouvez mémoriser vos réglages pour faire vos propres programmes (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger un processus de cuisson via Modifier.

Modification des temps de cuisson réglés

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires, si nécessaire.

Toutes les options de menu pouvant être modifiées s'affichent.

- Modifiez le temps souhaité.
- Validez avec OK ou sélectionnez Départ si le programme de cuisson est déjà en cours.

En cas de panne de courant, les réglages sont supprimés.

Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Réglez l'heure sur "- - - -" dans le champ Prêt pour.
- Sélectionnez Départ.

La fin de cuisson est supprimée.

La cuisson démarre avec le temps de cuisson réglé.

Interrompre la cuisson

- Effleurez deux fois ⮌.

L'écran affiche Annuler la cuisson ?.

- Sélectionnez Oui.

Le menu principal s’affiche. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

Les modes combinés associent le mode micro-ondes à un autre mode (par exemple, Chaleur tournante +, Rôtissage automatique). Le temps de cuisson diminue.

Utilisation simple

- Allumez le four.

Le menu principal s’affiche.

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement ☐.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

La puissance et la température préprogrammées, ainsi que le champ de durée s'affichent.

Dans un mode de cuisson combiné, il n'est pas possible de régler la puissance du micro-ondes sur plus de 300 W.
La température préprogrammée avec la plage de température possible pour le mode de cuisson correspondant est indiquée au chapitre "Présentation des modes de cuisson".

- Réglez la puissance du micro-ondes, la température et le temps de cuisson.

Vous pouvez entrer un temps de cuisson allant jusqu’à 2 heures.

- Sélectionnez Départ.

La cuisson démarre. Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

La puissance du micro-ondes, le temps de cuisson, la température théorique et réelle s'affichent. Vous pouvez suivre l'augmentation de la température. Lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois, un signal sonore retentit s'il était activé (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").

Le temps restant apparaît dans l'afficheur.

Le micro-ondes est activé au plus tôt lorsque la température théorique est atteinte.

Une fois le temps de cuisson écoulé

- L'écran affiche Opération terminée,
- le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement,
- le ventilateur de refroidissement reste enclenché,
- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Vous pouvez mémoriser vos réglages pour faire vos propres programmes (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger un processus de cuisson via Modifier.

■ Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

■ Éteignez le four.

Ventilateur de refroidissement

À la fin d'un programme, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin d'éviter tout dépôt d'humidité dans l'enceinte de cuisson, sur le panneau de commande ou sur l'armoire encastrée.

Le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement dès que l'enceinte de cuisson repasse sous une certaine température.

Vous pouvez modifier ce réglage usine (voir chapitre "Réglages – Arrêt différé du ventilateur").

Commande avancée

Vous avez placé les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné une température, une puissance de micro-ondes et réglé un temps de cuisson.

En sélectionnant Ouvrir les réglages supplémentaires, vous pouvez régler les temps de cuisson et effectuer d'autres réglages relatifs à la cuisson.

■ Sélectionnez Modifier.

■ Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.

D'autres options de menu apparaissent. Vous pouvez les régler ou les modifier pour votre processus de cuisson :

- Prêt pour
- Départ à
- Durée MO

  (vous pouvez raccourcir la durée de l'activation des micro-ondes)
- Modifier mode (vous pouvez modifier le mode de fonctionnement pendant le processus de cuisson.)

Modifier la puissance micro-ondes et la température

- Sélectionnez Modifier.
- Modifiez la puissance micro-ondes ou la température
- Validez en appuyant sur OK.

La valeur modifiée est mémorisée et s'affiche.

Utilisation de la fonction Crisp (réduction du taux d'humidité)

Vous pouvez démarrer ou arrêter la fonction Crisp (voir chapitre "Utilisation : modes de fonctionnement sans micro-ondes – Utilisation de la fonction Crisp (réduction de l'humidité)").

Modifier mode de cuisson

Vous pouvez modifier le mode de fonctionnement pendant le processus de cuisson (voir chapitre "Commande : modes de fonctionnement sans micro-ondes – modifier le mode de fonctionnement").

Réglage d'autres temps de cuisson

Vous pouvez démarrer ou arrêter une cuisson automatiquement (voir "chapitre : mode micro-ondes ≋- Régler les temps de cuisson")

Raccourcir la durée d'activation du mode micro-ondes

Dans les modes combinés, le mode micro-ondes est désactivé pendant le temps de cuisson que vous avez réglé. Vous pouvez raccourcir la durée d'activation du mode micro-ondes via Durée MO.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Réglez dans le champ Durée MO la durée pendant laquelle le mode micro-ondes doit être activé.
- Validez en appuyant sur OK.

Pour préparer les plats les plus divers, votre four est doté de nombreux programmes automatiques pratiques et sûrs, qui vous permettent d'obtenir un résultat de cuisson optimal. Il vous suffit de sélectionner le programme correspondant aux aliments que vous voulez préparer et de suivre les instructions à l'écran.

Présentation des catégories d'aliments

Les programmes automatiques figurent sous Programmes automatiques [Auto].

- Gâteaux / cake
- Pâtisserie
- Pain
- Mélanges pour pâte à pain
- Petit pains
- Pizza, quiche, etc.
- Viande
- Gibier
- Volaille
- Poisson
- Plats cuit au four / gratins
- Plats préparés surgelés
- Dessert
- Garnitures
- Cuisson au micro-ondes

Utilisation des programmes automatiques

Vous êtes dans le menu principal.

■ Sélectionnez Programmes automatiques [Auto].

La liste de sélection des types de plats s'affiche.

■ Sélectionnez la catégorie souhaitée.

Les programmes automatiques à disposition dans la catégorie souhaitée s'affichent.

■ Sélectionnez le programme automatique souhaité.

L'écran affiche les différentes étapes avant le démarrage d'un programme automatique.

En fonction du programme, l'écran vous affiche des conseils sur :

- le moule ou le plat à utiliser,
- le niveau,
- l'utilisation de la thermosonde,
- le temps de cuisson.

■ Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Remarque : Vous trouverez des recettes dans le cahier de recettes "Pâtisseries – Rôtis – Cuisson au four à micro-ondes".

Conseils d'utilisation

– Aidez-vous des recettes fournies lorsque vous utilisez les programmes automatiques. Chaque programme vous permet également de préparer des recettes similaires dans des quantités différentes.

– Après une cuisson, laissez refroidir l'enceinte de cuisson à la température ambiante avant de démarrer un programme automatique.

– Pour certains programmes, il convient d'ajouter du liquide après un certain temps de cuisson. Un message correspondant s'affiche à l'écran, avec une indication de temps (par exemple "Ajouter du liquide à ...").

– Certains programmes requièrent un temps de préchauffage que vous devez respecter avant de placer les aliments dans l'enceinte de cuisson. Un message correspondant s'affiche à l'écran, avec une indication de temps.

– L'indication de durée d'un programme automatique est approximative. Suivant le déroulement de la cuisson, cette durée peut être raccourcie ou prolongée. En particulier si vous utilisez la thermosonde, la durée de la cuisson dépendra de la température à cœur. Le temps peut fluctuer notamment en fonction de la température de la viande au début de la cuisson.

Recherche

(en fonction de la langue)
Sous Programmes automatiques , vous pouvez effectuer une recherche par nom parmi les catégories d'aliments et les programmes automatiques répertoriés dans la liste.

Il s'agit alors d'une recherche en texte intégral, qui peut aussi porter sur une partie du mot.

Vous êtes dans le menu principal.

■ Sélectionnez Programmes automatiques [Auto].

La liste de sélection des types de plats s'affiche.

■ Sélectionnez Recherche.

■ Utilisez le clavier pour saisir le texte sur lequel doit porter la recherche, par exemple "pain".

Le nombre de réponses s'affiche dans la zone inférieure droite de l'écran.

Si aucune réponse ne correspond à votre recherche, ou s'il y a plus de 40 réponses, le champ résultats est désactivé et vous devez modifier le texte recherché.

■ Sélectionnez résultats.

Les catégories d'aliments et programmes automatiques trouvés s'affichent.

■ Sélectionnez le programme automatique souhaité ou la catégorie d'aliments puis le programme automatique souhaité.

Le programme automatique démarre.

■ Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Vous pouvez régler et mémoriser jusqu'à 20 programmes personnalisés.

- Vous pouvez combiner jusqu'à dix étapes de cuisson pour décrire précisément vos recettes préférées ou celles que vous cuisinez régulièrement. Il vous appartient de sélectionner divers réglages, comme le mode de fonctionnement, la température, la durée de cuisson ou la température à cœur de chaque phase de cuisson.
- Vous pouvez définir le(s) niveau(x) d'introduction des aliments.
- Vous pouvez indiquer un nom pour le programme correspondant à votre recette.

Lorsque vous accédez à nouveau à votre programme pour le lancer, il se déroule automatiquement.

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

- Une fois le programme automatique terminé, vous pouvez le sauvegarder dans vos programmes personnalisés.
- Une fois le programme automatique terminé, enregistrez le cycle de cuisson et le temps de cuisson configuré.

Entrez ensuite un nom pour le programme.

Création de programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes individuels [i].
- Sélectionnez Créer le programme.

Vous pouvez à présent définir les réglages de la 1ère étape de cuisson.

Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran :

- Sélectionnez les réglages souhaités puis confirmez.

> En fonction du mode de cuisson sélectionné, vous pouvez activer via Ouvrir les réglages sup- plémentaires les fonctions Chauffage rapide et Crisp function.

Tous les réglages de la 1ère phase de cuisson sont définis.

Vous pouvez ajouter d'autres étapes, par exemple si un second mode de cuisson doit succéder au premier.

- Si d'autres cycles de cuisson sont nécessaires, sélectionnez Ajouter puis procédez comme pour la 1ère étape.
- Lorsque vous avez défini toutes les phases nécessaires, sélectionnez Fermer.

Définissez ensuite le ou les niveaux d'introduction des aliments :

- Sélectionnez le(s) niveau(x) souhaité(s).
- Validez en appuyant sur OK.

Un récapitulatif de vos réglages s'affiche à l'écran.

- Vérifiez les réglages et validez avec OK ou sélectionnez Modifier pour corriger les réglages.
- Sélectionnez Enregistrer.
- Utilisez le clavier pour indiquer le nom du programme.

Le signe ⌡ vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.

- Une fois le nom de programme renseigné, sélectionnez Enregistrer.

Le message à l'écran confirme l'enregistrement de votre programme.

- Validez en appuyant sur OK.

Vous pouvez démarrer le programme configuré tout de suite ou plus tard. Vous pouvez aussi modifier les phases de cuisson.

Le point Modifier les phases de cuisson est décrit au chapitre "Modifier les programmes personnalisés".

Démarrage d'un programme personnalisé

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Programmes individuels [👤].

La liste des programmes personnalisés s'affiche.

- Sélectionnez le programme souhaité.

Vous pouvez démarrer le programme enregistré immédiatement ou ultérieurement, ou afficher les étapes de cuisson.

– Démarrer immédiatement

  Le programme démarre immédiatement. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche.

– Démarrer ultérieurement

  S'affiche uniquement si vous utilisez la thermosonde. Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.

– Prêt pour

  Cette option vous permet de définir le moment de la fin du programme. Le chauffage de l’enceinte de cuisson se désactive automatiquement à l’heure indiquée.

– Départ à

  Cette option vous permet de définir le moment du début du programme. Le chauffage de l’enceinte de cuisson s’active automatiquement à l’heure indiquée.

– Afficher phases

Un récapitulatif de vos réglages s'affiche à l'écran. Vous pouvez corriger les réglages via Modifier (voir chapitre "Modifier les programmes personnalisés").

- Sélectionnez l'option souhaitée.
- Confirmez le message indiquant les niveaux d'introduction des aliments avec OK.

Le programme se lance immédiatement ou à l'heure programmée.

Modifier les programmes personnalisés

Modification des étapes de cuisson

Vous ne pouvez pas modifier les étapes de cuisson de programmes automatiques pour lesquels vous avez enregistré un nom.

- Sélectionnez Programmes individuels [icône].

La liste des programmes personnalisés s'affiche.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Modifier le programme.
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez Modifier les phases de cuisson.

Vous pouvez modifier les différents réglages de chaque phase de cuisson, ou ajouter de nouvelles phases.

- Modifiez le programme selon vos désirs (voir chapitre "Programmes personnalisés - Créer des programmes personnalisés").
- Contrôlez les réglages puis confirmez en effleurant OK.
- Sélectionnez Enregistrer.

Les étapes modifiées seront enregistrées dans votre programme.

Modification du nom

- Sélectionnez Programmes individuels [icon].

La liste des programmes personnalisés s'affiche.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Modifier le programme.
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez Modifier le nom.
- Modifiez le nom du programme (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés") et sélectionnez Enregistrer.

Le message à l'écran confirme l'enregistrement de votre programme.

- Validez en appuyant sur OK.

Le nouveau nom de votre programme est enregistré.

Effacer les programmes individuels

- Sélectionnez Programmes individuels [icon].

La liste des programmes personnalisés s'affiche.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Supprimer le programme.
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez OK.

Le programme est supprimé.

Vous pouvez aussi supprimer tous les programmes personnalisés en même temps (cf. chapitre "Réglages – Réglages usine – Programmes personnalisés").

Lorsque vous effleurez la touche Quick Start ◈, le four micro-ondes démarre à la puissance de micro-ondes et pendant le temps de cuisson programmés (ex. : pour réchauffer des liquides).

La puissance maximale des micro-ondes que vous pouvez programmer est de 1000 W et le temps de cuisson maximal d'1 minute.

Remarque : Vous pouvez modifier la puissance des micro-ondes et le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximal que vous pouvez régler dépend de la puissance sélectionnée (cf. chapitre "Réglages – Quick Start").

Cette fonction est disponible uniquement lorsqu'aucun autre programme n'est en cours.

■ Effleurez la touche ◈W, jusqu'à ce que la cuisson démarre.
En effleurant plusieurs fois cette touche sensitive, vous pouvez augmenter progressivement la durée de cuisson.

La durée restante s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre le cycle de cuisson à tout moment via Arrêt et ↶.

Une fois le programme de cuisson terminé,

- L'écran affiche Opération terminée,
- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Lorsque vous effleurez la touche Popcorn, le micro-ondes démarre à la puissance et pendant le temps de cuisson programmés.

Une puissance de 850 W et un temps de cuisson de 3 minutes ont été réglés par défaut. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants pour la préparation de popcorn pour micro-ondes.

Remarque : Vous pouvez modifier le temps de cuisson et entrer une durée allant jusqu'à 4 minutes. Vous ne pouvez pas modifier la puissance des micro-ondes (cf. chapitre "Réglages – Popcorn").

Cette fonction est disponible uniquement lorsqu'aucun autre programme n'est en cours.

■ Effleurez la touche, jusqu'à ce que la cuisson démarre.

La durée restante s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre le cycle de cuisson à tout moment via Arrêt et ⮌.

Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson et respectez les instructions figurant sur l'emballage.

Une fois le programme de cuisson terminé,

– L'écran affiche Opération terminée,

– un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Cuire les aliments en douceur est bon pour la santé.
Par exemple, vous devez laisser dorer les gâteaux, les pizzas, les frites ou autres sans les laisser trop brunir.

Modes de fonctionnement

Selon la préparation, vous pouvez utiliser les modes Chaleur Tournante Plus, chaleur sole-voûte, Cuisson intensive ou MO + Chaleur Tournante Plus (voir chapitre "Présentation des modes de cuisson")

Le mode de cuisson MO + Chaleur tournante Plus convient particulièrement bien aux pâtes qui cuisent plus longtemps, à savoir la pâte levée, la pâte brisée, la pâte à biscuit, la pâte à l'huile et au fromage blanc, car le temps de cuisson est raccourci.

Sélectionnez une puissance des micro-ondes maximale de 150 W pendant toute la durée de la cuisson.

Moule de cuisson

Le choix du moule de cuisson dépend du mode de fonctionnement et de la préparation.

- Chaleur tournante Plus, Cuisson intensive :
  Tous les moules en matériau thermorésistant conviennent. Les moules clairs à paroi fine peuvent également être utilisés, mais ils sont moins performants.
- Chaleur sole-voûte :
  moules mats et foncés en tôle noire, émail brun, en fer-blanc mat foncé ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif.
  Évitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier voire faible et les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.
- Micro-ondes + Chaleur tournante Plus :
  Utilisez exclusivement des moules résistants à la chaleur et aux micro-ondes (voir chapitre "Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes"), comme les moules en verre ou en céramique résistants à la chaleur, car les micro-ondes traversent ces matériaux.
  Les moules en métal réfléchissent les micro-ondes qui atteignent ensuite le gâteau par le haut. Dans ce cas, vous devez vous attendre à ce que la durée de cuisson s'allonge. Par ailleurs, des étincelles peuvent se produire. Placez le moule sur le plat en verre de façon à ce qu'il ne touche pas les parois du four. Si des étincelles continuent à se produire, n'utilisez plus ce moule en mode combiné.

Papier cuisson

Placez les frites, croquettes ou autres sur du papier cuisson.

Tableaux de cuisson

Dans les tableaux, les indications correspondant au mode de cuisson conseillé sont en gras.

Sauf indication contraire, les durées sont valables pour un four non préchauffé. Réduire le temps de 10 min. si le four est préchauffé.

Température

En règle générale, sélectionnez la température moyenne.

Si vous utilisez des températures supérieures à celles qui sont indiquées, vous pouvez certes écouter le temps de cuisson, mais le brunissement risque d'être beaucoup moins uniforme et il est possible que le plat ne soit pas suffisamment cuit.

Temps de cuisson

Vérifiez après le temps le plus court indiqué que l'aliment est cuit. Avec une pique en bois, testez la cuisson. S'il ne reste pas un peu de pâte humide sur la pique, la pâtisserie est cuite.

Niveau

Le niveau dans lequel vous introduisez l'aliment à cuire dépend du mode de cuisson et du nombre de plaques.

- **Chaleur tournante +**
  Gâteau cuit dans un moule : niveau 1 à partir du bas
  Pâtisseries plates (par exemple, gâteaux secs, gâteau cuit sur plaque): niveau 2 à partir du bas
  Pour cuire simultanément sur deux niveaux (suivant la hauteur de la préparation) :
  niveau 1 + 3 ou niveau 2 + 3 à partir du bas
- **Chaleur sole-voûte**
  Gâteau cuit dans un moule : niveau 1 à partir du bas
  Pâtisseries plates (par exemple, gâteaux secs, gâteau cuit sur plaque): niveau 2 à partir du bas
- **Cuisson intensive**
  En règle générale, enfournez au niveau 1.
- **MO + Chaleur tournante Plus**
  Placez le plat en verre au niveau 1 en partant du bas et posez-y le moule.

Conseils

- Réglez un temps de cuisson. Pour la cuisson de pâtisseries, il ne faut pas programmer le four trop longtemps à l'avance, car la pâte pourrait sécher et la levure perdre de son efficacité.
- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.

Pâte à cake

Gâteaux/pâtisseries		[°C]	[W]		[min]
Quatre-quarts, selle de chevreuil	Chaleur tournante Plus	140–160	–	1	60–80
	Chaleur sole/voûte	**150–170**	–	**1**	**60–80**
Kouglof	Chaleur tournante Plus	**150–170**	–	**1**	**65–80**
	MO + Chaleur tournante Plus	160	80	1	60–70
	Chaleur sole/voûte	160–180	–	1	55–70
Muffins	Chaleur tournante Plus	**150–170**	–	**2**	**25–40**
	Chaleur sole/voûte	160–180 [1]	–	2	25–40
Gâteaux individuels (1 plat en verre) *)	Chaleur tournante Plus	**150** [2]	–	**2**	**30–36**
	Chaleur sole/voûte	160 [1] [2]	–	2	28–32
Gâteaux individuels (2 plats en verre) *)	Chaleur tournante Plus	**150** [2]	–	**2+3**	**44–50** [3]
Gâteau marbré (moule)	Chaleur tournante Plus	**150–170**	–	**1**	**60–70**
	Chaleur sole/voûte	160–180	–	1	60–70
Tarte aux fruits avec meringue / nappage (plat en verre)	Chaleur tournante Plus	**150–170**	–	**2**	**35–45**
	Chaleur sole/voûte	160–180	–	2	35–45
Tarte aux fruits (plat en verre)	Chaleur tournante Plus	**150–170**	–	**2**	**35–45**
	Chaleur sole/voûte	170–190	–	2	30–40
Gâteau aux fruits (moule)	Chaleur tournante Plus	**150–170**	–	**1**	**55–65**
	Chaleur sole/voûte	160–180	–	1	50–60
Fond de tarte	Chaleur tournante Plus	**150–170**	–	**1**	**30–35**
	Chaleur sole/voûte	170–190 [1]	–	1	15–20
Gâteaux secs	Chaleur tournante Plus	**150–170**	–	**1**	**15–30**
	Chaleur sole/voûte	160–180 [1]	–	1	12–20

Chaleur tournante Plus / MO + Chaleur tournante Plus / Chaleur sole/voûte
Température / Puissance micro-ondes en modes de cuisson combinés / Niveau (en partant du bas) / Temps de cuisson

*) Les dispositions de la norme EN 60350 s’appliquent également pour les réglages.

1) Préchauffez l'enceinte de cuisson.

2) Pendant la phase de chauffage, désactivez la fonction "Chauffage accéléré".

3) Retirez les plats en verre à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Pâte brisée

Gâteaux/pâtisseries		[°C]	Niveau	[min]
Fond de tarte	Chaleur Tournante Plus	**150-170**	**1**	**30-38**
	Chaleur sole/voûte	170-190 1)	1	20-25
Gâteau (plat en verre)	Chaleur Tournante Plus	**150-170**	**2**	**40-50**
	Chaleur sole/voûte	160-180	1	35-45
Gâteaux secs	Chaleur Tournante Plus	**150-170**	**2**	**20-30**
	Chaleur sole/voûte	160-180 1)	2	12-20
Sablés (1 plat en verre) *)	Chaleur Tournante Plus	**140**	**1**	**42-49**
	Chaleur sole/voûte	**160** 1)	**2**	**22-27**
Sablés (2 plats en verre) *)	Chaleur Tournante Plus	**140**	**2+3**	**42-49** 3)
Tarte au fromage blanc	Chaleur Tournante Plus	150-170	1	75-85
	Chaleur sole/voûte	160-180	1	55-65
	Cuisson intensive	**150-170**	**1**	**65-75**
Tarte aux pommes (Apple pie) (moule Ø 20 cm) *)	Chaleur Tournante Plus	**160** 2)	**2**	**110-120**
	Chaleur sole/voûte	**170** 2)	**2**	**65-75**
	Cuisson intensive	**160** 2)	**1**	**110-120**
Tourte aux pommes	Chaleur Tournante Plus	150-170	1	65-75
	Chaleur sole/voûte	160-180	1	55-65
	Cuisson intensive	**150-170**	**1**	**60-70**
Tarte aux abricots avec coulis (moule)	Chaleur Tournante Plus	150-170	1	60-70
	Chaleur sole/voûte	160-180	1	55-65
	Cuisson intensive	**150-170**	**1**	**60-70**

Chaleur Tournante Plus / Chaleur sole/voûte / Cuisson intensive
Température / Niveau (en partant du bas) / Temps de cuisson

*) Les dispositions de la norme EN 60350 s’appliquent également pour les réglages.

1) Préchauffez l'enceinte de cuisson.

2) Pendant la phase de chauffage, désactivez la fonction "Chauffage accéléré".

3) Retirez les plats en verre à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Pâte à lever/Pâte au fromage blanc et à l'huile

Gâteaux/pâtisseries		[°C]	[W]		[min]
Gâteau (plat en verre)		**150–170**	–	**2**	**35–45**
		160–180	–	2	30–40
Tarte aux fruits (plat en verre)		150–170	–	2	40–50
		170	**150**	**2**	**35–45**
		170–190	–	2	40–50
Kouglof		**140–160**	–	**1**	**55–65**
		150–170	–	1	45–70
Pain de Noël		**150–170**	–	**1**	**55–75**
		160–180	–	1	55–65
Pain blanc		**160–180**	–	**1**	**40–50**
		160–180	–	1	35–45
Pain noir		**150–170**	–	**1**	**110–130**
		150–170	–	1	110–130
Pizza (plat en verre)		170–190	–	2	40–50
		180	80	2	30–40
		170–190 [1)]	–	2	30–40
		170–190	–	**2**	**30–40**
Tarte à l'oignon (plat en verre)		150–170	–	2	35–40
		170–190 [1)]	–	2	30–40
		150–170	–	**2**	**30–40**
Chaussons aux pommes		**150–170**	–	**2**	**25–35**
		160–180 [1)]	–	2	20–25

Chaleur tournante Plus / MO + Chaleur tournante Plus / Chaleur sole/voûte / Cuisson intensive

Température / Puissance micro-ondes en modes de cuisson combinés / Niveau (en partant du bas) / Temps de cuisson

1) Préchauffez l'enceinte de cuisson.

Génoise

Gâteaux/pâtisseries		[°C]	Niveau	[min]
Gâteau	Chaleur Tournante Plus	150–170	1	30–35
	Chaleur sole-voûte	**160–180** [1)]	**1**	**22–30**
Fond de gâteau (2 œufs)	Chaleur Tournante Plus	150–170	1	25–30
	Chaleur sole-voûte	**160–180** [1)]	**1**	**15–20**
Gâteau de Savoie [*)]	Chaleur Tournante Plus	**170** [2)]	**2**	**32–37**
	Chaleur sole-voûte	**180** [1) 2)]	**2**	**18–24**
Gâteau roulé	Chaleur Tournante Plus	150–170	2	20–25
	Chaleur sole-voûte	**180–200** [1)]	**1**	**8–13**

Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue et produits surgelés

Gâteaux/pâtisseries		[°C]	Niveau	[min]
Choux	Chaleur Tournante Plus	**160–180**	**2**	**30–40**
Pâte feuilletée	Chaleur Tournante Plus	**170–190**	**2**	**25–35**
	Chaleur sole-voûte	170–190 [1)]	2	15–25
Macarons	Chaleur Tournante Plus	**120–140**	**2**	**35–45**
	Chaleur sole-voûte	120–140 [1)]	2	28–38
Pizza surgelée (grille)	Chaleur Tournante Plus	**200**	**2**	**12–16**
	Chaleur sole-voûte	220 [1)]	1	12–16

Chaleur Tournante Plus / Chaleur sole-voûte

Température / Niveau (en partant du bas) / Temps de cuisson

*) Les dispositions de la norme EN 60350 s’appliquent également pour les réglages.

1) Préchauffez l'enceinte de cuisson.

2) Pendant la phase de chauffage, désactivez la fonction "Chauffage accéléré".

Modes de fonctionnement

Chaleur tournante Plus , Rôtissage automatique

Pour rôtir et dorer des plats de viande, de poisson et de volaille ainsi que pour la cuisson de rosbif et de filet.

**Micro-ondes + Chaleur tournante Plus ,
Micro-ondes + Rôtissage automatique**

Le temps de cuisson est raccourci.

Pendant la cuisson, la puissance micro-ondes suivante doit être réglée :

– viande et poisson : 300 W max.

– volaille : 150 W

Ces modes de cuisson **ne conviennent pas** à la cuisson de pièces de viande fragiles, comme le rosbif et le filet. La viande serait cuite à l'intérieur avant que sa surface ne dore.

Accessoires de cuisson

Tenez compte du matériau du plat lors de la sélection du mode de cuisson :

– Chaleur tournante Plus / Rôtissage automatique :
  Plat à rôtir, cocotte, plat en verre résistant aux hautes températures, plat en terre cuite Römertopf.

Les poignées aussi doivent être thermorésistantes.

– Micro-ondes + Chaleur tournante Plus /
  Micro-ondes + Rôtissage automatique :
  Utilisez exclusivement des plats compatibles avec les micro-ondes et résistants à la chaleur sans couvercle métallique (voir chapitre "Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes").

Rôtir dans un récipient fermé

Nous vous conseillons de rôtir dans le plat à rôtir car cela permet d'obtenir suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce. En outre l'enceinte reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille.

- Assaisonnez la viande et placez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre, de margarine ou arrosez-la d'un filet d'huile. Pour les grands rôtis maigres (2-3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.
- Si vous utilisez une feuille ou un sachet de rôtissage, respectez les instructions du fabricant.

Rôtissage sur la grille

Vous pouvez badigeonner la viande maigre de graisse, la barder de lard ou la larder.

N'ajoutez pas trop de liquide pendant la cuisson. Ceci empêche la viande de dorer.

Conseils

- Brunissage : le brunissage a lieu à la fin de la cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.
- Temps de repos : après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, emballez-le dans un film aluminium et laissez-le reposer env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.
- Cuisson de volaille : badigeonnez la volaille d'eau légèrement salée, 10 minutes avant la fin de la cuisson pour obtenir une peau croustillante.

Tableaux de cuisson

Sauf indication contraire, les temps indiqués s'appliquent à un four non préchauffé.

Respectez les plages de températures, les puissances de micro-ondes, les niveaux et les temps indiqués. Ils tiennent compte des récipients de cuisson, pièces de viande et habitudes de cuisson.

Température

Choisissez de préférence la température moyenne.
Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'env. 10 °C.
Le processus de cuisson dure un peu plus longtemps mais la viande cuit de façon homogène et la croûte ne sera pas trop épaisse.

En cas de cuisson sur la grille, réduisez la température d'env. 20 °C par rapport à la cuisson dans un plat à rôtir.

Préchauffage

Le préchauffage n'est nécessaire qu'avec le rosbif et le filet.

Temps de cuisson

Vous pouvez calculer le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson au cm de hauteur [minutes/cm]:

- Bœuf/gibier : 15–18 min/cm
- Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm
- Rosbif/filet : 8–10 min/cm

Si la viande est surgelée, le temps de rôtissage s'allonge d'environ 20 minutes par kg. La viande surgelée peut être rôtie jusqu'à un poids d'env. 1,5 kg sans la décongeler.

Vérifiez après le temps le plus court indiqué si la viande déjà cuite.

Niveau

- Chaleur tournante Plus / Rôtissage automatique :
  Grille avec aliment au niveau 1 à partir du bas
- Micro-ondes + Chaleur tournante Plus /
  Micro-ondes + Rôtissage automatique :
  Grille ou plat en verre avec aliment au niveau 1 à partir du bas

Viande de bœuf, gibier et volaille

Viande		[°C] [1) 2)]	[W]	[min]	[°C] [3) 4)]
Rôtis de bœuf, env. 1 kg	MO + Chaleur tournante Plus	170–190	–	100–120	85–90
	Chaleur sole/voûte	190–210	–	100–120	85–90
Filet de bœuf/rosbif, env. 1 kg [5)]	MO + Chaleur tournante Plus	190–210 [6)]	–	30–50	40–65 [7)]
	Chaleur sole/voûte	200–220 [6)]	–	20–50	40–65 [7)]
Rôti de gibier (cuisse), environ 1 kg	MO + Chaleur tournante Plus	180–200	–	100–120	70–85
	Chaleur sole/voûte	190–210	–	100–120	70–85
Rôti de gibier (selle), environ 1 kg	MO + Chaleur tournante Plus	180–200	–	50–80	70–85
	Chaleur sole/voûte	190–210	–	60–90	70–85
Volailles, env. 1 kg	MO + Chaleur tournante Plus	170–190	–	50–60	85
	Rôtissage automatique	180	300	35–45	85
	Chaleur sole/voûte	180–200	–	50–60	85
Volailles, env. 4 kg	MO + Chaleur tournante Plus	160–180	–	180–210	85
	Rôtissage automatique	160	150	100–130	85
	Chaleur sole/voûte	180–200	–	190–210	85

Rôtissage automatique/ MO + Chaleur tournante Plus / Chaleur sole/voûte
Puissance du micro-ondes en modes de fonctionnement combinés / Température /
Temps de cuisson / Température à cœur avec la thermosonde

1) Cuisson en récipient fermé. Lorsque vous rôtissez sur la grille ou sur le plat en verre, sélectionnez une température d'environ 20 °C de moins que lorsque vous rôtissez dans un récipient de cuisson fermé.

2) Ne réglez pas de température supérieure à celle indiquée. La viande brunirait certes, mais pourrait s'avérer insuffisamment cuite.

3) Pour une viande fortement marbrée ou coriace, sélectionnez la valeur supérieure.

4) Si vous utilisez la thermosonde, indiquez la température à cœur correspondante pour les aliments.

5) Ne couvrez pas l'aliment.

6) Préchauffez l'enceinte de cuisson.

7) En fonction du degré de cuisson souhaité : saignant : 40–45 °C, à point : 50–60 °C, bien cuit : 60–65 °C

Viande de porc, de veau, de mouton et poissons

Viande/poisson		[°C] [1] [2]	[W]	[min]	[°C] [3] [4]
Rôti de porc (noix, noix de jambon, échine), env. 1 kg [3]	Rôtissage automatique	160–180	–	90–120	78–90
	MO + Chaleur tournante Plus	180	150	80–90	78–90
	Chaleur sole/voûte	180–200	–	110–130	78–90
Côtes fumées, env. 1 kg	Rôtissage automatique	170–190	–	60–70	70–80
	MO + Chaleur tournante Plus	180	150	50–60	70–80
	Chaleur sole/voûte	180–200	–	60–70	70–80
Pain de viande, env. 1 kg	Rôtissage automatique	160–180 [6]	–	60–70	75–85
	MO + Chaleur tournante Plus	180 [6]	300	35–45	75–85
	Chaleur sole/voûte	180–200 [6]	–	60–70	75–85
Rôti de veau, environ 1 kg	Rôtissage automatique	160–180	–	100–120	75–80
	MO + Chaleur tournante Plus	180	150	70–80	75–80
	Chaleur sole/voûte	160–180	–	100–120	75–80
Gigot, environ 2 kg	Rôtissage automatique	170–190	–	100–120	75–85
	MO + Chaleur tournante Plus	180	150	80–100	75–85
	Chaleur sole/voûte	180–200	–	100–120	75–85
Selle d'agneau, env. 2 kg [5]	Chaleur sole/voûte	180–200	–	60–80	70–80
Poisson (morceaux), env. 1,5 kg	Rôtissage automatique	160–180	–	40–50	70–80
	MO + Chaleur tournante Plus	170	150	30–40	70–80
	Chaleur sole/voûte	180–200	–	40–50	70–80

Rôtissage automatique/ MO + Chaleur tournante Plus / Chaleur sole/voûte
Puissance du micro-ondes en modes de fonctionnement combinés / Température /
Temps de cuisson / Température à cœur avec la thermosonde

[1] Cuisson en récipient fermé. Lorsque vous rôtissez sur la grille ou sur le plat en verre, sélectionnez une température d'environ 20 °C de moins que lorsque vous rôtissez dans un récipient de cuisson fermé.

[2] Ne réglez pas de température supérieure à celle indiquée. La viande brunirait certes, mais pourrait s'avérer insuffisamment cuite.

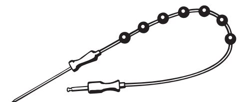
[3] Pour une viande fortement marbrée ou coriace, sélectionnez la valeur supérieure.

[4] Si vous utilisez la thermosonde, indiquez la température à cœur correspondante pour les aliments.

[5] Ne couvrez pas l'aliment.

[6] Préchauffez l'enceinte de cuisson.

Thermosonde



La thermosonde permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson.

Fonctionnement

Enfichez la pointe métallique de la thermosonde dans l'aliment à cuire. Elle contient une sonde de température, qui mesure la température à cœur, c'est-à-dire à l'intérieur de l'aliment, pendant le processus de cuisson. L'augmentation de la température au cœur de l'aliment indique l'avancement de la cuisson La température à cœur doit être choisie plus ou moins élevée en fonction du résultat de cuisson recherché, à point ou bien cuit par exemple.

Vous pouvez régler la température à cœur jusqu'à 99 °C. Vous trouverez des indications sur les différents aliments et leurs températures à cœur correspondantes dans le tableau de rôtissage et dans le chapitre "Cuisson à basse température".

les cuissons avec ou sans thermosonde ont un temps de cuisson comparable.

Applications possibles

Avec certains programmes automatiques et fonctions spéciales, vous serez invité(e) à utiliser la thermosonde.

Vous pouvez en outre l'utiliser avec certains programmes et les modes de fonctionnement suivants :

- Rôtissage automatique
- Chaleur tournante Plus
- Chaleur sole-voûte
- Turbogril
- Micro-ondes
- MO + Rôtissage automatique
- MO + Chaleur tournante Plus
- MO + Turbogril

Instructions importantes concernant l'utilisation

Attention :

– Vous pouvez placer la viande dans une casserole ou, selon le mode de fonctionnement utilisé, sur la grille ou dans le plat en verre.

– La pointe métallique de la thermosonde doit être entièrement enfoncée dans l'aliment. Elle doit à peu près en toucher le cœur.

– Pour la volaille, le point d'introduction idéal se situe à l'endroit le plus épais, dans la poitrine. Tâtez la zone de la poitrine entre le pouce et l'index pour trouver l'emplacement le plus épais.

– La pointe métallique ne doit pas être en contact avec des os ou être enfoncée dans des endroits très gras. Vous risqueriez de déclencher l'arrêt prématuré de l'appareil.

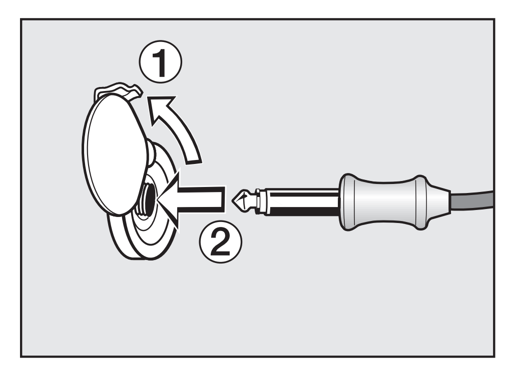
– Dans le cas d'une viande fortement marbrée ou coriace, sélectionnez la valeur la plus élevée de la plage de températures figurant dans le tableau de cuisson.

– Si vous utilisez un sachet à rôtir ou une feuille d'aluminium, enfoncez la thermosonde à travers le film jusqu'au cœur de la pièce à cuire. Vous pouvez également le mettre sous le sachet avec la viande. Consultez les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.

Utilisation de la thermosonde

■ Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde dans l'aliment à cuire.

■ Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.



■ Enfoncez la fiche de la thermosonde dans le support de branchement, jusqu'au déclic.

■ Fermez la porte.

■ Sélectionnez le mode de fonctionnement ou le programme automatique.

■ Réglez la température ou puissance si nécessaire.

■ Réglez la température à cœur si nécessaire.

Les valeurs sont prédéfinies si vous optez pour les programmes automatiques.

Vous pouvez programmer un départ différé. Sélectionnez l'option Départ à. En mode Programmes automatiques, sélectionnez Démarrer ultérieurement.

Il est possible d'estimer approximativement l'heure de fin attendu que la durée d'un processus de cuisson utilisant la thermosonde correspond approximativement à la durée d'un processus de cuisson sans thermosonde.

Le réglage des fonctions Temps de cuisson et Prêt pour n'est pas accessible, ces données variant selon le temps nécessaire pour atteindre une température à cœur.

Affichage de la durée restante

Si pour une cuisson la température réglée est supérieure à 140 °C, la durée restante estimée de la cuisson (temps restant) apparaît au bout d'un certain temps.

Le temps restant est calculé à partir de la température de cuisson réglée, de la température à cœur réglée et de l'évolution de l'augmentation de la température à cœur.

Le temps restant affiché au début est une évaluation. Attendu que la durée restante est sans cesse recalculée pendant la cuisson, elle est corrigée en permanence pour être de plus en plus précise.

Toutes les informations relatives au temps restant sont supprimées lorsque vous modifiez la température de cuisson ou la température à cœur, ou lorsque vous sélectionnez un autre mode de cuisson. Si la porte est restée ouverte longtemps, le temps restant est recalculé.

Affichage de la température à cœur

Dès que le temps restant s'affiche, vous pouvez de plus afficher la température à cœur théorique.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Affichage temp. à l'intérieur.
- Sélectionnez Activé.
- Validez en appuyant sur OK.

La température à cœur s'affiche également à l'écran.

Utilisation de la chaleur résiduelle

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s’arrête peu avant la fin de la cuisson. La chaleur présente suffit à terminer la cuisson.

L'utilisation automatique de la chaleur résiduelle permet de réaliser des économies d'énergie.

À l'affichage, la fonction d'économie d'énergie est signalée par le message Eco énergie. La température à cœur mesurée n'est plus affichée.

En revanche, le ventilateur de refroidissement, et, le cas échéant (en fonction du mode de fonctionnement), la ventilation de la chaleur tournante reste(nt) activée(s).

Dès que la température à cœur est atteinte,

- Si Opération terminée apparaît,
- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Remarque : Si la viande n'est pas encore cuite selon vos goûts, enfoncez la thermosonde à un autre endroit et répétez le processus.

Ce type de cuisson est idéal pour les pièces de bœuf, de porc, de veau et d'agneau délicates qui doivent être cuites à point.

Commencez par rôtir la viande brièvement sur toutes ses faces, à température élevée.

Placez ensuite votre viande dans l'enceinte de cuisson préchauffée où elle prendra le temps de cuire à température réduite, jusqu'à être parfaitement cuite et tendre.

Cette méthode permet à la viande de se détendre. Le jus de la viande commence alors à se répandre dans la viande et se répartit ainsi uniformément jusqu'aux couches externes.
Le résultat est très tendre et juteux.

Conseils

- Utilisez une viande maigre de qualité, sans tendons ni bords gras. Désossez la viande avant la cuisson.
- Pour rôtir, utilisez par exemple une matière grasse pouvant être chauffée à très haute température (par ex. du beurre clarifié ou de l’huile).
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

Le temps de cuisson est de 2 à 4 heures. Il est fonction du poids et de la taille des morceaux de viande, ainsi que du degré de cuisson et de brunissage souhaité.

Temps de cuisson/températures à cœur

Viande	**Temps de cuisson** [min]	**Température à cœur** [°C]
Filet de bœuf	80–100	59
Rosbif		
– bleu	50–70	48
– à point	100–130	57
– bien cuit	160–190	69
Filet mignon de porc	80–100	63
Côtes fumées *	140–170	68
Filet mignon de veau	80–100	60
Longe de veau	100–130	63
Selle d'agneau	50–80	60

* Sans os

Après le programme de cuisson

En raison des basses températures de cuisson et à cœur,

- vous pouvez découper la viande immédiatement. Aucun temps de repos n'est nécessaire.
- le résultat de la cuisson n'est pas modifié si la viande reste dans l'enceinte de cuisson une fois le temps de cuisson prévu écoulé. Vous pouvez ainsi la garder au chaud jusqu'à ce qu'elle soit servie.
- la viande a une température de dégustation optimale. Pour la servir, dressez-la sur des assiettes chaudes

et servez-la avec une sauce très chaude pour qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

Utiliser la fonction spéciale "Cuisson à basse température"

Utilisez le plat en verre et la grille posée dessus.

- Sélectionnez Utilisations spéciales [⚙].
- Sélectionnez Cuisson à basse température.
- Réglez la température souhaitée.
- Réglez la température à cœur.
- Suivez les indications à l'écran. Laissez le plat en verre et la grille dans l'enceinte de cuisson pendant le préchauffage.
- Pendant le préchauffage de l'enceinte de cuisson, faites rôtir la pièce de viande sur toutes ses faces à feu vif sur le plan de cuisson.

⚠ Risque de brûlure !
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

- Dès que le message Utiliser la sonde thermique s'affiche, placez la viande saisie sur la grille et piquez la thermosonde dans la pièce de viande en enfonçant complètement la pointe métallique.

Tenez compte des instructions figurant au chapitre "Rôtissage - Thermosonde".

⚠ Risque de brûlures !
La résistance de gril est chaude.

- Enfoncez la fiche de la thermosonde dans le support de branchement, jusqu'au déclic.
- Fermez la porte.

À la fin du programme, le message Opération terminée s'affiche et un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Si la viande n'est pas encore cuite comme vous le souhaitez, vous pouvez prolonger la cuisson.

Cuisson à basse température avec réglage manuel de la température

Utilisez le plat en verre et la grille posée dessus.
N'utilisez pas le mode Chauffage accéléré pour préchauffer votre four.

- Insérez le plat en verre et la grille au niveau 1 à partir du bas.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement ☐.
- Choisissez le mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte ☐ et une température de 130 °C.
- Pour désactiver la fonction Chauffage accéléré, sélectionnez Modifier – Ouvrir les réglages sup- plémentaires – Chauffage rapide – Eteint.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson avec le plat en verre et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage de l'enceinte de cuisson, faites rôtir la pièce de viande sur toutes ses faces à feu vif sur le plan de cuisson.

⚠ Risque de brûlure !
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

- Déposez la viande sur la grille.
- Sélectionnez Modifier.
- Réduisez la température à 100 °C.
- Terminez la cuisson de la viande.

Vous pouvez également commander un arrêt automatique du programme de cuisson (voir chapitre "Commande : modes de fonctionnement sans micro-ondes – Réglage du temps de cuisson").

⚠ Risque de brûlure !
Si vous grillez porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte passe devant le ventilateur et est refroidi. Le bandeau de commande chauffe.
Fermez la porte lors de la grillade.

Modes de fonctionnement

Grand gril

Pour griller les pièces de viande plates et pour gratiner.

Toute la résistance de voûte/gril est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Turbogril

Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles.

La résistance de voûte/gril et le ventilateur sont activés alternativement.

MO + Gril , MO + Turbogril

Le temps de cuisson est raccourci.

En mode combiné, on ne peut pas régler la puissance du micro-ondes sur plus de 300 W.

Accessoires de cuisson

- En règle générale, utilisez la grille pour les grillades.
- Avec un pinceau, appliquez un peu d'huile sur la grille puis posez l'aliment dessus. Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.

Préparer les aliments

Rincez brièvement la viande sous l'eau froide, puis séchez-la. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller pour éviter qu'elles perdent leur jus.

Vous pouvez badigeonner la viande maigre d'huile. N'utilisez pas d'autres graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.

Nettoyez les poissons plats ainsi que les darnes et salez-les. Vous pouvez également les arroser d'un peu de citron.

Griller

- Faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.

N'activez pas le mode micro-ondes pendant ce temps !

- Déposez les aliments à griller sur la grille.
- En mode gril et MO + Gril , vous devez sélectionner le mode de cuisson, la puissance des micro-ondes et le niveau de puissance du gril.
- En mode Turbogril et MO + Turbogril , vous devez sélectionner le mode de cuisson, la puissance des micro-ondes et la température.

⚠ Risque de brûlure !
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

- Enfournez l'aliment au niveau qui convient (voir Tableau des grillades).
- Fermez la porte.
- Retournez la viande après la moitié du temps.

Tableau des grillades

Les données indicatives du mode de cuisson recommandé qui figurent au tableau sont en caractères gras.

Vérifiez l'état de cuisson des aliments grillés passé le temps de cuisson préconisé le plus court.

Respectez les indications de durées, de niveaux de cuisson ou de températures. Elles tiennent compte des différents types de viandes et habitudes de cuisson.

Niveau du gril (Gril , MO + Gril)

- Niveau 3 : faites cuire les grillades plates peu de temps, à faible distance de la résistance.
- Niveau 2 : pour un brunissage plus léger, par exemple pour les gratins.
- Niveau 1 : pour les grillades épaisses, ne les enfournez pas trop près de la résistance du gril.

Température (Turbogril , MO + Turbogril)

En règle générale, optez pour la température la moins élevée. Si la température est trop élevée, la viande brunira bien mais ne sera pas cuite à cœur. Pour les pièces moins épaisses, nous recommandons généralement une température de 220 °C et de 180 à 200 °C pour les grillades plus épaisses.

Préchauffage

Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Faites chauffer la résistance de voute/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.

N’activez pas le mode micro-ondes pendant ce temps !

Niveau

- Gril, MO + Gril :
  Selon l'épaisseur des aliments, enfournez ces derniers au niveau 2 ou 3 en partant du bas.
- Turbogril, MO + Turbogril :
  selon l'épaisseur des aliments, enfournez ces derniers au niveau 1 ou 2 en partant du bas.

Temps de cuisson des grillades

- Faites griller les filets de viande/poisson 6 à 8 minutes de chaque côté.
  Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.
- Les morceaux un peu plus épais doivent cuire 7 à 9 minutes de chaque côté.
- Les préparations de type paupiette doivent cuire une dizaine de minutes par cm d'épaisseur.

Test de cuisson

Pour vérifier où en est la cuisson, appuyez sur la viande avec le dos d'une cuillère :

Bleu :	lorsque la viande est encore très souple, elle est encore rouge à l'intérieur.
à point :	lorsque la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur.
Bien cuit :	lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite.

De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le court indiqué.

Remarque : Si la surface des grandes pièces de viande est déjà bien brune mais que la viande n'est pas cuite à cœur, enfournez la grillade à un niveau plus bas ou réduisez la température du gril. Cela évite que la surface brunisse trop.

Griller

En mode de cuisson avec Gril, faites chauffer la résistance de voute/gril porte fermée pendant 5 minutes environ. Pendant ce temps, n’activez pas le mode micro-ondes !

Plat grillé	Niveau à partir du bas	Niveau	Grand gril [min] [1]	Turbogril [°C]	Turbogril [min] [1]
Aliments plats					
Biftecks	2/3 [2]	**3**	**18-22**	220	10-16
Burger [*]	2	**3**	1ère face : **16-18** 2e face : **12-14**	-	-
Brochettes	2	-	-	220	15-20
Brochettes de volaille	2	-	-	220	15-20
Escalope	2/3 [2]	-	-	220	14-18
Boulettes de bœuf	2/3 [2]	**3**	**20-25**	220	20-25
Saucisse à griller	2/3 [2]	**3**	**15-20**	-	-
Filet de poisson	2/3 [2]	**3**	**15-20**	-	-
Truites	2/3 [2]	-	-	220	20-25
Faire dorer des toasts [*]	3	**3**	**5-7**	-	-
Croque Hawaï	2	**3**	**5-9**	-	-
Tomates	2/3 [2]	**3**	**10-12**	220	6-8
Pêches	2	**3**	**4-8**	220	7-10
Aliments plus épais					
Poulet, env. 1 kg	1/2 [3]	**1/2**	**50-60**	**180-200** **150 W + 200** [4]	**45-55** **35-45**
Rôti roulé Ø 10 cm, env. 1,5 kg	1	1/2	80-100	180-200	80-100
Jarret de porc, env. 1 kg	1	-	-	**180-200**	**100-120**

Niveau / Grand gril / Turbogril / Température / Grillades

[*] Les dispositions de la norme EN 60350 s’appliquent également pour les réglages.

[1] Retournez les aliments à mi-cuisson.

[2] Choisissez le niveau en fonction de la taille des aliments à griller.

[3] Avec le mode Turbogril, utilisez le niveau 2 en partant du bas.

[4] Sélectionnez le mode de fonctionnement MO + Turbogril.

	Mode de cuisson	[≋] / 🌡	Convient pour :
Décongélation	[≋]	80 W	Aliments très fragiles : crème, beurre, gâteaux à la crème et au beurre, fromage
		150 W	tous les autres aliments
Réchauffage	[≋]	450 W	Aliments bébé
		600 W	Plats variés ; plats surgelés qui ne doivent pas dorer
		850 W	
		1000 W	Boissons
Cuisson	[≋]	850 W Faire bouillir	Gratins ; riz au lait, semoule ; aliments surgelés qui ne doivent pas brunir
		450 W Cuisson normale	
		150 W Cuire doucement	
	Choisissez un programme combiné si vous souhaitez raccourcir le temps de cuisson tout en dorant votre plat.		
	[≋⊡]	300 W + 160–180 °C	Saisir la viande à une température élevée et la cuire à une température moins élevée.
	[≋✣]	300 W + 150–170 °C	Plats qui doivent être gratinés et dorés, par ex. les gratins

[≋] Mode de cuisson Micro-ondes / Puissance micro-ondes / [≋⊡] Micro-ondes + Rôtissage automatique / [≋✣] Micro-ondes + Chaleur tournante Plus / 🌡 Température

Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de réchauffage ou de cuisson plus long que les aliments conservés à température ambiante. Le temps de réchauffage requis dépend de plusieurs facteurs : température de départ, quantité, nature et structure des aliments.

Avant toute décongélation, réchauffage, cuisson

- Déposez les aliments à décongeler / cuire dans une assiette ou un plat allant au four micro-ondes puis couvrez.
- Posez le récipient au milieu du plat en verre au niveau 1 à partir du bas.

Vous pouvez également utiliser la thermosonde pour surveiller le réchauffage/la cuisson (voir chapitre "Rôtissage - Thermosonde").

Modes de cuisson combinés

- N'utilisez que des récipients thermorésistants pouvant être utilisés avec les micro-ondes.

En règle générale, ne couvrez pas les aliments.

Lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes + Rôtissage automatique [≋⌂] et Micro-ondes + Gril [≋], ne couvrez pas les aliments, sans quoi ils ne doreront pas.

- Insérez le plat en verre au niveau 2 à partir du bas.

Placez les plats cuisinés emballés dans des barquettes en aluminium directement dans le plat en verre.

Pendant l'opération de décongélation, réchauffage, cuisson

- Retournez, séparez ou remuez plusieurs fois les aliments. Remuez les aliments des bords vers le centre, car les bords se réchauffent plus rapidement.

Après l'opération de décongélation, réchauffage, cuisson

Les temps de repos permettent une diffusion homogène de la température dans le plat.

- Laissez reposer les aliments quelques minutes à température ambiante afin que la diffusion de la température dans le plat soit plus homogène.

⚠ Risque de brûlure !
Après les avoir fait réchauffer, remuez ou agitez bien les plats, en particulier les aliments pour bébés et enfants puis goûtez-les pour prévenir tout risque de brûlures de votre bébé.

⚠ Risque de brûlures !
Lors du réchauffage, la chaleur se dégage au cœur des aliments et le plat reste donc proportionnellement plus froid, exception faite de la faïence allant au four. Le plat se réchauffe uniquement par la chaleur transmise par les aliments.
Enfilez toujours des maniques avant de sortir un plat du four.

- Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment réchauffés et cuits.

- En cas de doute, préférez un temps de réchauffage/cuisson un peu plus long.

- Faites cuire suffisamment les denrées facilement périssables comme le poisson, la volaille, la viande hachée.

Vous pouvez également utiliser la thermosonde pour surveiller le réchauffage/la cuisson (voir chapitre "Rôtissage - Thermosonde"). Réglez la température à cœur :

poisson 70 °C minimum,
volaille 85 °C minimum.

Conseils pour le réchauffage

⚠ Risque de brûlures ! Les aliments pour bébé ne doivent jamais être trop chauds.
Réchauffez les aliments pour bébé et enfants pendant 30 à 60 secondes maximum à une puissance de 450 W. Vous pouvez également utiliser la thermosonde pour réchauffer avec la surveillance de température.

Quand le four fonctionne, la pression interne de l'enceinte est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.
Ne réchauffez jamais des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Commencez par ouvrir les récipients puis retirez les couvercles et tétines des biberons avant de les placer au four.

Les œufs peuvent éclater.
Ne réchauffez jamais d'œufs durs, même sans coquille, en mode micro-ondes [≋].

Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient eu le temps de se former. En effet le liquide ne bout pas de manière homogène

et ce retard d'ébullition peut déclencher la formation soudaine de bulles de vapeur suivie d'un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four micro-ondes ou s'il se renverse. La formation de bulles peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.
Évitez un retard d'ébullition, en mélangeant le liquide avant de le réchauffer. Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé, avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet ou tout autre objet similaire, si disponible.

Conseils pour la cuisson

Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs, les aubergines sont susceptibles d'éclater lorsque vous les réchauffez.
Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.

Si vous cuisez des œufs avec coquille, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four.
Le cas échéant, utilisez une vaisselle adaptée. Ne réchauffez jamais vos œufs durs en mode micro-ondes ≋.

Quand vous faites chauffer les œufs sans leur coquille, la pression exercée sur le jaune peut faire gicler ce dernier après cuisson.
Piquez la membrane qui entoure le jaune d'œuf plusieurs fois au préalable.

Utilisation	Conseils et instructions
Décongeler de grandes quantités d'aliments (ex. : 2 kg de poisson)	Vous pouvez glisser le plat en verre au niveau 1 à partir du bas pour recueillir l'eau de décongélation.
Réchauffage de plats	Utilisez toujours un couvercle, sauf lorsque vous réchauffez des aliments panés.
Cuisson de légumes	Ajoutez un peu d'eau si les légumes ne sont pas frais. Les temps de cuisson des légumes dépendent de leur nature. Les légumes frais contiennent davantage d'eau et cuisent donc plus rapidement.
Cuisson de plats cuisinés surgelés	Vous pouvez décongeler et réchauffer ou cuire en une seule fois des plats cuisinés surgelés. Veillez à respecter les instructions figurant sur l'emballage.

Tableaux de décongélation, réchauffage et cuisson en mode micro-ondes ≋

Les conseils suivants s'appliquent aux tableaux suivants :

- Veuillez respecter les puissances micro-ondes, durées et temps de repos indiqués. Ils tiennent compte de la nature, de la quantité et de la température de départ des aliments.
- Choisissez en règle générale le temps intermédiaire.
- Placez les aliments au niveau 1 en partant du bas.

Tableau de décongélation des plats

	Quantité	≋ [W]	◷ [min]	⌛ [min] [1]
Produits laitiers				
Crème fraîche	250 ml	80 W	13–17	10–15
Beurre	250 g	80 W	8–10	5–10
Tranches de fromage	250 g	80 W	6–8	10–15
Lait	500 ml	150 W	14–16	10–15
Fromage blanc	250 g	150 W	10–12	10–15
Pains et gâteaux				
Quatre-quarts (1 part)	environ 100 g	150 W	1–2	5–10
Quatre-quarts	environ 300 g	150 W	4–6	5–10
Tarte aux fruits (3 parts)	environ 300 g	150 W	6–8	10–15
Gâteau au beurre (3 parts)	environ 300 g	150 W	5–7	5–10
Gâteau à la crème (1 part)	environ 100 g	80 W	1:30	5–10
Gâteau à la crème (3 parts)	environ 300 g	80 W	4–4:30	5–10
Pâte levée, feuilletée (4 pièces)		150 W	6–8	5–10
Fruits				
Fraises, framboises	250 g	150 W	7–8	5–10
Groseilles / Cassis	250 g	150 W	8–9	5–10
Prunes	500 g	150 W	12–16	5–10
Viande				
Steak haché	500 g	150 W	16–18	5–10
Poulet	1000 g	150 W	34–36	5–10
Légumes				
Petits pois	250 g	150 W	8–12	5–10
Asperges	250 g	150 W	8–12	10–15
Haricots	500 g	150 W	13–18	10–15
Chou rouge	500 g	150 W	15–20	10–15
Épinards	300 g	150 W	12–14	10–15

≋ Puissance micro-ondes / ◷ Temps de décongélation / ⌛ Temps de repos

[1] Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps de repos, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

Tableau de réchauffage des plats

	Quantité	≋ [W]	◷ [min:sec]	⧗ [min] [1]
Boissons [2]				
Café (température de la boisson 60-65 °C)	1 tasse (200 ml)	1000 W	00:50–1:10	–
Lait (température de la boisson 60-65 °C)	1 tasse (200 ml)	1000 W	1:00–1:50 [3]	–
Faire bouillir de l'eau	1 tasse (125 ml)	1000 W	1:00–1:50	–
Biberon (lait)	200 ml env.	450 W	00:50–1:00 [3]	1
Vin chaud, grog (température de consommation 60 – 65 °C)	1 verre (200 ml)	1000 W	00:50–1:10	–
Plats [3]				
Aliments pour enfants (température ambiante)	1 verre (200 g)	450 W	00:30–1:00	1
Côtelette, grillée	200 g	600 W	3:00–5:00	2
Filet de poisson, grillé	200 g	600 W	3:00–4:00	2
Rôtis en sauce	200 g	600 W	3:00–5:00	1
Garnitures	250 g	600 W	3:00–5:00	1
Légumes	250 g	600 W	4:00–5:00	1
Sauce pour rôti	250 ml	600 W	4:00–5:00	1
Soupes/potées	250 ml	600 W	4:00–5:00	1
Soupes/potées	500 ml	600 W	7:00–8:00	1

≋ Puissance micro-ondes / ◷ Temps de décongélation / ⧗ Temps de repos

[1] Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps de repos, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

[2] Évitez un retard d'ébullition, en mélangeant le liquide avant de le réchauffer. Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé, avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet ou tout autre objet similaire, si disponible.

[3] Ces indications de durée se basent sur une température des aliments avant cuisson d'environ 5 °C.
Quant aux aliments qui ne se conservent pas au réfrigérateur, considérez qu'ils sont à une température ambiante d'environ 20 °C.
Exception faite des aliments pour bébés et des sauces fouettées à la texture délicate, nous recommandons une température de réchauffage de 70-75 °C environ.

Tableau de cuisson des plats

	Quantité	850 W ⌚ [min]	+	450 W ⌚ [min]	⌛ [min] [1]
Viande					
Boulettes en sauce (400 g de viande)		10–12		–	2–3
Ragoût de veau (750 g de viande)		16	+	15	2–3
Volaille					
Poulet à la moutarde	environ 800 g	4	+	12	2–3
Émincé de poulet sauce curry	environ 900 g	5	+	12	2–3
Risotto de volaille	environ 1,6 kg	10	+	15	3–5
Poisson					
Filet de poisson en sauce	environ 900 g	8–10		–	2–3
Curry de poisson	environ 1,5 kg	5	+	12	3–5
Légumes frais					
Carottes	300 g	2	+	6	2
Chou-fleur (bouquets)	500 g	6	+	10	2
Petits pois	450 g	5	+	10	2
Poivron émincé	500 g	5	+	10	2
Bâtonnets de chou-rave	500 g	3	+	8	2
Choux de Bruxelles	300 g	3	+	9	2
Asperges	500 g	5	+	8	2
Brocolis (bouquets)	300 g	4	+	4	2
Poireaux	500 g	5	+	8	2
haricots verts	500 g	4	+	12	2
Légumes surgelés					
Petits pois, julienne de légumes	450 g	5	+	11	2
Épinards	450 g	5	+	7	2
Choux de Bruxelles	300 g	4	+	6	2
Brocoli	300 g	3	+	6	2
Poireaux	450 g	4	+	8	2
Desserts					
Gratin au fromage blanc (500 g)		10–12		–	–
Coulis aux fruits (500 ml de jus ou 500 g de fruits)		6–8		–	–

≋ Puissance micro-ondes / ⌚ Temps de cuisson / ⌛ Temps de repos

[1] Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps de repos, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

Fonctions utiles

En plus des programmes automatiques, votre four propose une multitude de fonctions spéciales.

■ Sélectionnez Utilisations spéciales [✲].

Les fonctions spéciales suivantes sont proposées :

- Décongeler
- Déshydrater
- Réchauffer
  (réchauffer des plats complets)
- Chauffage de la vaisselle
- Faire lever la pâte
- Cuisson à basse température
  Cette fonction spéciale est décrite au chapitre "Cuisson à basse température".
- Pizza
- Programme Sabbat

Vous trouverez en outre dans ce chapitre des informations sur les applications suivantes :

- Brunissage
- Stérilisation de conserves
- Produits surgelés/plats préparés

Décongélation

Ce programme est conçu pour décongeler en douceur des produits surgelés.

Utilisez de la vaisselle qui peut aller au micro-ondes.

- Sélectionnez Utilisations spéciales [✲].
- Sélectionnez Décongeler.
- Sélectionnez la catégorie souhaitée.
- Réglez le poids du produit surgelé.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

L'air de l'enceinte de cuisson circule pour décongeler en douceur les aliments.

⚠ Risque de salmonelles !
Pour décongeler la volaille, respectez les conditions de propreté.
N'utilisez pas l'eau de décongélation.

Conseils

– Faites décongeler les aliments sans leur emballage dans le plat en verre.

– Placez les volailles à décongeler sur une grille avec le plat en verre en-dessous. Ainsi l'aliment ne baignera pas dans l'eau de décongélation.

– Ne décongelez pas complètement les viandes, les volailles ou les poissons. Il suffit qu'ils soient un peu décongelés. La surface est alors assez souple pour absorber les épices.

Déshydrater

Ce programme est conçu pour la conservation traditionnelle par déshydratation (séchage).

Vous pouvez régler une température entre 80 et 100 °C.

La condition est que les fruits et les légumes soient frais et bien mûrs et ne soient pas abîmés.

- Préparez les aliments.

– Éplucher éventuellement les pommes, enlever le cœur et couper en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur.

– Dénoyauter éventuellement les prunes.

– Éplucher les poires, les épépiner et les couper en tranches.

– Éplucher les bananes et les couper en rondelles.

– Nettoyer les champignons, les couper en deux ou les émincer.

– Enlever les grandes tiges pour le persil ou l'aneth.

- Répartissez uniformément les aliments à sécher sur le plat en verre ou la grille.
- Sélectionnez Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Déshydrater.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Aliment à sécher	Temps de séchage
Fruits	2–8 heures
Légumes	3–8 heures
Herbes aromatiques *	50–60 minutes

* Le ventilateur étant activé dans ce programme, utilisez le mode de cuisson Chaleur sole/voûte à une température de 80 à 100 °C pour sécher les herbes.

- Réduisez la température lorsque des gouttes d'eau se forment dans l'enceinte.

⚠ Risque de brûlure !
Mettre des maniques pour retirer l'aliment.

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

Les fruits séchés doivent être entièrement secs mais tendres et élastiques. Lorsque vous les piquez ou que vous les coupez, il ne doit pas y avoir de jus.

- Stockez-les dans des bocaux ou boîtes hermétiques.

Réchauffage

Ce programme est conçu pour réchauffer des plats.

Utilisez de la vaisselle qui peut aller au micro-ondes.

- Couvrez les plats à réchauffer sur le plat en verre.
- Sélectionnez Utilisations spéciales ⚙.
- Sélectionnez Réchauffer.
- Sélectionnez la catégorie souhaitée.
- Réglez le poids de l'aliment.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

⚠ Risque de brûlure !
Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer le plat du four. Quelques gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous des plats.

Chauffage de la vaisselle

Ce programme est conçu pour réchauffer des assiettes.

Vous pouvez régler une température entre 50 et 80 °C.

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 1 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille.
- Sélectionnez Utilisations spéciales ⚙.
- Sélectionnez Chauffage de la vaisselle.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

⚠ Risque de brûlure !
Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer le plat du four. Quelques gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous des plats.

Faire lever la pâte

Ce programme est conçu pour faire lever des pâtes.

Vous pouvez régler une température entre 30 et 50 °C.

- Sélectionnez Utilisations spéciales [✲].
- Sélectionnez Faire lever la pâte.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Pizza

Ce programme est conçu pour cuire des pizzas.

Vous pouvez régler une température entre 160 et 250 °C.

- Sélectionnez Utilisations spéciales [✲].
- Sélectionnez Pizza.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Programme Sabbat

Le programme Shabbat permet d'observer les pratiques religieuses.

Lorsque vous avez sélectionné le programme Shabbat, sélectionnez le mode de cuisson et la température.

Le déroulement du programme commence uniquement lorsque vous ouvrez et fermez la porte :

- Après environ 5 minutes, le programme de cuisson démarre en mode Chaleur sole/voûte .
- Le four chauffe à la température réglée et maintient cette température pendant 72 heures maximum.
- L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas (même en cas d'ouverture de la porte).

Toutefois, si l'option Réglages - Eclairage - Activé est sélectionnée, l'éclairage reste allumé pendant le déroulement du programme.

- Le message Programme Sabbat s'affiche à l'écran.
- L'heure n'est pas affichée.

Il est impossible de modifier un programme Shabbat qui a été démarré ou de l'enregistrer dans les Programmes individuels.

Utilisation du programme Shabbat

Il n'est possible d'arrêter le programme qu'en éteignant le four.

- Sélectionnez Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Programme Sabbat.
- Sélectionnez Chaleur sole/voûte 

Si une minuterie est en cours, le programme Shabbat ne peut pas être lancé.

- Réglez la température souhaitée.
- Validez en appuyant sur OK.

Le four est maintenant prêt à être utilisé.

Le symbole Programme Sabbat et la température réglée s'affichent.

- Si vous voulez lancer la cuisson, ouvrez la porte.
- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson démarre après 5 minutes.

Si vous souhaitez achever le programme plus tôt que prévu :

- Éteignez le four.

Brunissage

Le mode Brunissage est parfait pour la cuisson douce de plats de type gratin ou soufflés qui doivent être dorés sur le dessus.

Vous pouvez régler une température entre 100 et 230 °C.

- Sélectionnez Modes de fonctionnement .
- Sélectionnez "Brunissage" et modifiez éventuellement la température pré-programmée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Le tableau vous donne quelques exemples.

Plat	[°C]		[min]
Lasagnes	190	1	45–60
Gratin de pommes de terre	180	1	55–65
Gratin de légumes	180	1	55–65
Gratin de pâtes	190	1	40–50

Température / Niveau/ Temps de cuisson

Pour la préparation d'autres recettes, référez-vous aux indications de température et de temps de cuisson pour le mode de cuisson Chaleur tournante Plus .

Stérilisation de conserves

Récipients à stériliser

⚠ Risque de blessures !
Lorsqu'elles sont chauffées, les boîtes de conserve fermées subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater.
N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

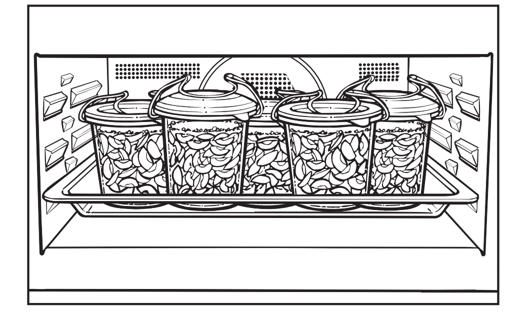
Utilisez uniquement des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés.

- Chaleur Tournante Plus : Bocaux, bocaux munis d'un couvercle à visser
- Micro-ondes : Bocaux conformes à une utilisation au micro-ondes fermés avec des attaches ou du ruban adhésif transparent conformes à une utilisation au micro-ondes.

Formation d'étincelles provoquées par des attaches métalliques !
Fermez les bocaux avec des attaches spéciales micro-ondes ou du scotch transparent. N'utilisez pas d'attaches métalliques.

Préparations

Les indications concernent un nombre maximum de 5 bocaux d'une contenance de 0,5 l.



- Préparez les bocaux. Remplissez-les au maximum jusqu'à 2 cm du bord.
- Placez le plat en verre au niveau 1 en partant du bas et posez-y les bocaux.

Préparation de conserves avec Chaleur tournante Plus [⚙]

- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante Plus [⚙] et une température de 150 à 170 °C.
- Attendez jusqu'à ébullition, c'est-à-dire jusqu'à ce que des bulles remontent régulièrement dans les bocaux.

Réduisez immédiatement la température pour éviter un débordement.

Fruits et cornichons

- Dès que le liquide commence à bouillir dans les bocaux, éteignez le four et laissez-y les bocaux pendant 25 à 30 minutes supplémentaires.

Légumes

- Réduisez la température à 100 °C dès que l'ébullition est visible dans les bocaux.

	Temps de stérilisation [min]
Asperges et carottes	60–90
Pois et haricots	90–120

- À la fin du temps de stérilisation, éteignez le four et laissez encore les bocaux dans l’enceinte de cuisson chaude pendant 25 à 30 minutes supplémentaires.

Préparation de conserves avec le micro-ondes [≋]

- Sélectionnez le mode micro-ondes [≋] et une puissance de 850 W.
- Attendez jusqu'à ébullition, c'est-à-dire jusqu'à ce que des bulles régulières remontent le long des bocaux. Patientez 3 minutes pour un bocal et environ 15 minutes pour 5 bocaux.

Réduisez immédiatement la puissance pour éviter un débordement.

Fruits et cornichons

- Dès que le liquide commence à bouillir dans les bocaux, éteignez le four et laissez-y les bocaux pendant 25 à 30 minutes supplémentaires.

Légumes

- Réduisez la puissance à 450 W dès que l'ébullition est visible dans les bocaux.

	Temps de stérilisation [min]
Asperges et carottes	environ 15
Pois et haricots	environ 25

- Éteignez le four après la durée de stérilisation.

Après la stérilisation

⚠ Risque de brûlure !
Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer les bocaux du four.

- Retirez les bocaux de l'enceinte de cuisson.
- Laissez reposer recouvert d’un torchon pendant 24 heures dans un endroit à l’abri des courants d’air.
- Enlevez les attaches ou le ruban adhésif.
- Vérifiez que tous les bocaux sont bien fermés.

Produits surgelés/plats préparés

Conseils

Gâteaux, pizzas, baguettes

- Faites cuire ces plats sur la grille, avec du papier sulfurisé.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.

Pommes frites, croquettes ou produits semblables

- Cuisez ce type d'aliments surgelés dans le plat en verre
  tapissé de papier cuisson.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparation

> Cuire les aliments en douceur est bon pour la santé.
> Par exemple, vous devez laisser dorer les gâteaux, les pizzas, les frites ou autres sans les laisser trop brunir.

- Sélectionnez la température et le mode de cuisson indiqués sur le paquet.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson.
- Enfournez le plat à la hauteur préconisée sur l'emballage dans l'enceinte de cuisson préchauffée.
- Contrôlez les aliments après le temps de cuisson recommandés sur l'emballage.

Remarque : Certains programmes automatiques permettent de préparer des aliments surgelés et plats préparés spécifiques (voir chapitre "Programmes automatiques").

Plats testés selon EN 60350 (mode micro-ondes ≋)

Plat testé	≋ [W]	◷ [min]	⧗ 1) [min]	Remarque
Décongélation de framboises, 250 g 2)	150	7	3–5	Décongeler sans couvercle
Décongélation de viande de bœuf hachée, 500 g 2)	150	16–18	5–10	Couvrir le plat, retourner à mi-cuisson
Cuire un pain de viande, 900 g 2)	600+450	7+11	5	Récipient : Pyrex 03.838.80, Longueur 28 cm, cuire à découvert, placer le plat dans l'enceinte de cuisson dans le sens de la longueur.
Cuisson d'un gratin dauphinois, 1105 g 2)	300+⌸	35–40	5	Récipient : Pyrex 03.827.80
Cuire une génoise, 475 g 2)	450	7:30–8:30	5	Récipient : Pyrex 03.827.80, cuire à découvert
Poulet grillé, 1200 g, poids surgelé, 2 moitiés 3)	150+⌸	38–43	2	Poser d'abord les blancs vers le bas, retourner à mi-décongélation
Cuire de la crème aux œufs, 1000 g 2)	600+450	3+20–22	120	Récipient : Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

≋ Puissance micro-ondes / ⌸ Gril / ◷ Temps de décongélation ou de cuisson / ⧗ Temps de repos

1) Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps de repos, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

2) Insérez le plat en verre au niveau 1 à partir du bas.

3) Insérez le plat en verre et la grille au niveau 1 en partant du bas.

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats testés selon EN 60350 (mode de fonctionnement sans micro-ondes)

Plat testé	**Moule/plat en verre**	niveau en partant du bas	**Mode de cuisson**	[°C]	[min]
Sprits	1 plat en verre	2	Chaleur tournante Plus	140	42-49
	2 plats en verre	2+3	Chaleur tournante Plus	140	42-49
	1 plat en verre	2	Chaleur sole-voûte	160	22–27 + Préchauffage
Gâteau de Savoie	Moule démontable, Ø 26 cm, foncé	1	Chaleur tournante Plus	170	32-37
	Moule démontable, Ø 26 cm, foncé	1	Chaleur sole-voûte	180	18–24 + Préchauffage
Tarte aux pommes (Apple pie)	Moule démontable, Ø 20 cm, foncé	1	Chaleur tournante Plus	160	110-120
	Moule démontable, Ø 20 cm, foncé	1	Cuisson intensive	160	110-120
	Moule démontable, Ø 20 cm, foncé	1	Chaleur sole-voûte	170	65-75
Petits cakes	1 plat en verre	2	Chaleur tournante Plus	150	30-36
	2 plats en verre	2+3	Chaleur tournante Plus	140	44-50
	1 plat en verre	2	Chaleur sole-voûte	160	28–32 + Préchauffage
Faire dorer des toasts	Grille	3	Gril	Niveau 3	5–7 + Préchauffage 5 mn
Burger en mode gril (12 pièces)	Grille et plat en verre	2	Gril	Niveau 3	Recto : 16-18, Verso : 12-14 + préchauffage 5 minutes

Chaleur tournante Plus / Cuisson intensive / Chaleur sole-voûte / Gril
Température / Niveau/ Temps de cuisson

⚠ Risque de brûlure !
Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte doit avoir refroidi.

⚠ Risque de blessure !
La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur les composants et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non adaptés. La façade du four s'abîme particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four.
Toutes les surfaces sont susceptibles de se rayer. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.
Enlevez immédiatement les restes de détergent.

Des dépôts incrustés risquent aussi d'endommager l'appareil.
Nettoyez l'enceinte de cuisson, l'intérieur de la porte et le joint de porte dès qu'ils ont refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.

Vérifiez si la porte et le joint de porte sont toujours intacts. N'utilisez pas les modes avec micro-ondes tant que l'appareil n'a pas été réparé par un technicien du service après-vente.

Produits à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas :

- de détergent contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de produit détartrant sur la façade du four,
- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pierre de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit nettoyant pour inox,
- de liquide vaisselle,
- de produit à vitres,
- de détergent pour table de cuisson vitrocéramique,
- d'éponge avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoirs métalliques,
- de laine d'acier,
- de spirale à récurer en inox,
- évitez également de frotter excessivement à un seul endroit avec un ustensile de nettoyage abrasif,
- de produits de nettoyage pour four*.

* En cas de salissures particulièrement tenaces, ceci est autorisé sur les surfaces pourvues d'un revêtement PerfectClean.

Si les salissures ne sont pas nettoyées rapidement, elles peuvent s'incruster avec le temps. Si vous utilisez plusieurs fois votre four sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile ensuite.
Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

Seul le plat en verre peut être lavé au lave-vaisselle.

Conseils

- Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux tant que le four est encore un peu chaud.
- Pour un nettoyage plus confortable, vous pouvez abaisser la résistance de voûte/gril de la voûte.
- Pour neutraliser les odeurs présentes dans l’enceinte de cuisson, faites-y bouillir une tasse d’eau additionnée d’un peu de jus de citron pendant quelques minutes.

Salissures normales

Le four est endommagé en raison de liquide à l'intérieur de l'appareil.
Ne lavez pas l’enceinte avec un chiffon trop humide, sans quoi l'eau pourrait pénétrer par les orifices à l'intérieur de l'appareil.

■ Il est conseillé de nettoyer les salissures normales immédiatement avec de l'eau, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon en microfibres propre.

■ Éliminez tout résidu de nettoyant à l'eau claire. Ceci est particulièrement important avec les pièces traitées PerfectClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.

■ Séchez ensuite les surfaces nettoyées à l’aide d’un chiffon doux.

Thermosonde

La thermosonde ne doit pas être immergée dans l'eau ou nettoyée au lave-vaisselle, cela l'endommagerait.

Nettoyez la thermosonde uniquement avec un chiffon humide.

Salissures incrustées

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates sur les surfaces émaillées. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation.

Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix. N'utilisez que les produits préconisés.

- Déposer un peu d'eau chaude additionnée de produit vaisselle sur les salissures incrustées et attendez quelques minutes.
- Après le temps d'action, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle.
- Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire et séchez les surfaces.
- Pour éliminer les salissures les plus tenaces, appliquez le nettoyant pour four Miele sur la surface pourvue d'un revêtement PerfectClean une fois qu'elle a refroidi. Laissez le produit agir conformément aux indications figurant sur le flacon.

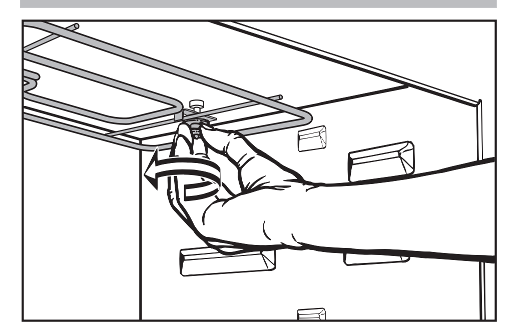
Les produits nettoyants pour four d'autres fabricants ne doivent être appliqués que sur des surfaces refroidies pendant une durée maximale de 10 minutes.

- Après le temps d'action, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle.
- Rincez bien les restes de nettoyant pour four à l'eau claire et séchez les surfaces.

Abaisser la résistance du gril

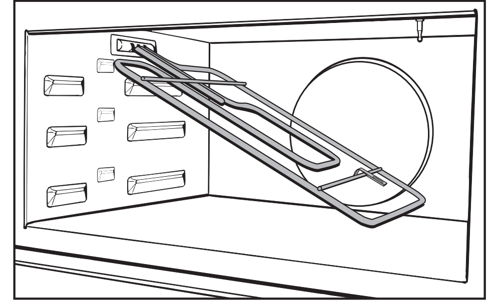
Si la voûte de l'enceinte de cuisson est très sale, vous pouvez abaisser la résistance du gril pour la nettoyer. Il est utile de nettoyer régulièrement la voûte de l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge à vaisselle.

⚠ Risque de brûlure !
Les résistances doivent être éteintes.
L'enceinte doit avoir refroidi.



- Pour abaisser la résistance du gril, dévissez l'écrou.

La résistance de gril peut être endommagée.
Ne forcez pas pour abaisser la résistance de gril.



- Abaissez la résistance du gril.

La plaque située sur la voûte de l'enceinte peut être endommagée.
N'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge pour nettoyer la voûte de l'enceinte.

- Nettoyez la voûte de l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge à vaisselle.

- Après le nettoyage, rabattez la résistance du gril vers le haut. Remettez l'écrou en place et serrez-le.

En cas d'anomalie

Vous pouvez résoudre la plupart des problèmes qui surviennent dans le cadre de l'utilisation quotidienne. Le tableau suivant doit vous y aider.
Sollicitez le service après-vente (voir au dos) si vous ne trouvez pas l'origine du problème et que vous ne pouvez pas le résoudre.

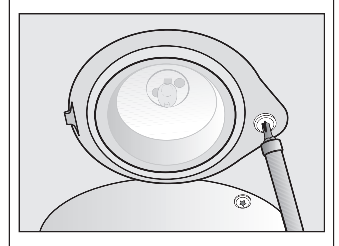
⚠ Risque de blessure ! Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à effectuer des travaux d'installation et de maintenance sur les appareils électroménagers, ainsi que des réparations.
N'ouvrez jamais la carrosserie du four ! Des travaux d'installation et de maintenance non conformes peuvent faire courir un danger considérable à l'utilisateur. Miele décline toute responsabilité en cas d'installation ou de réparation non conforme.

Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	L'affichage de l'heure est désactivé. C'est pour cette raison que l'écran s'éteint lorsque le four est hors tension. ■ Dès que vous mettez le four sous tension, l'heure s'affiche. Si vous souhaitez que l'heure apparaisse en permanence à l'écran, vous devez activer l'affichage de l'heure (voir chapitre "Réglages - Heure - Affichage").
	Le four n’est pas sous tension. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente Miele.
Un processus ne démarre pas.	Pour utiliser le micro-ondes, la porte est encore ouverte. ■ Vérifiez si la porte est bien fermée.
	En cas de sélection du mode micro-ondes, la puissance des micro-ondes et la durée ne sont pas définies. ■ Assurez-vous qu'un puissance et une durée soient bien définies.
	Dans le cas d’un mode combiné avec micro-ondes, tous les réglages nécessaires ne sont pas définis. ■ Vérifiez qu'une puissance de micro-ondes, un temps de cuisson et une température sont définies.

Problème	Cause et solution
Lorsque vous allumez le four, l'information Sécurité enfants 🔒 **s'affiche.**	La sécurité enfants 🔒 est activée. ■ Vous pouvez la désactiver, le temps d'une cuisson, en maintenant le symbole 🔒 pendant au moins 6 secondes. ■ Vous pouvez aussi désactiver la sécurité enfants (voir chapitre "Réglages – Sécurité enfants 🔒").
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. Vous pouvez utiliser le four mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages / Revendeur").
Panne d'électricité - opération interrompue **apparaît à l'écran.**	Une brève panne de courant s'est produite. La cuisson en cours a été interrompue. ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
L'écran affiche 12:00**.**	La panne de courant a duré plus de 200 heures. ■ Réglez la date et l'heure.
L'écran affiche Durée de fonctionnement maximum atteinte**.**	Le four a fonctionné pendant un temps anormalement long et la coupure de sécurité s'est activée de ce fait. ■ Validez avec OK. Effacez le message Opération terminée en sélectionnant ↶. Le four est alors à nouveau prêt à fonctionner.
⚠ Défaut XX **s'affiche à l'écran.**	Il s’agit d’un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e). ■ Contactez le service après-vente Miele.
Vous ne pouvez pas régler de température à cœur.	La thermosonde n'est plus reconnue. ■ Vérifiez si la thermosonde est bien enfichée dans la douille de branchement. Si la thermosonde n'est toujours pas reconnue, c'est qu'elle est défectueuse. Vous pourrez vous procurer une nouvelle thermosonde chez les revendeurs spécialisés ou auprès du service après-vente Miele.

Problème	Cause et solution
Si vous ouvrez la porte pendant un programme en mode micro-ondes ≋, aucun bruit ne se fait entendre.	Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Si vous ouvrez la porte pendant un programme en mode micro-ondes ≋, le contacteur de porte désactive le micro-ondes et règle le ventilateur de refroidissement sur une vitesse inférieure.
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.	Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner lorsqu’un programme est terminé (voir chapitre "Réglages – Arrêt différé du ventilateur").
Pendant une opération avec micro-ondes, un bruit anormal est audible.	Vous avez utilisé de la vaisselle métallique lors d'une cuisson en mode micro-ondes. ■ Vérifiez si l’utilisation d’une vaisselle métallique ne provoque pas des étincelles (voir chapitre " Vaisselle à utiliser avec le micro-ondes ").
	Vous avez recouvert vos plats avec de l'aluminium lors d'une cuisson en mode micro-ondes. ■ Retirez tout élément recouvrant.
	En cas de cuisson en mode micro-ondes, vous avez utilisé la grille. ■ Pour les cuissons en mode micro-ondes, utilisez toujours le plat en verre.
Le four s'est arrêté automatiquement.	Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four. ■ Rallumez le four.
Le gâteau n'est pas assez cuit bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.	La température sélectionnée est différente de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.

Problème	Cause et solution
Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.	Une température ou un niveau erroné ont été choisis. ■ Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissage. En cas de grande disparité de brunissage, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. Les moules clairs à parois lisses donnent de moins bons résultats. Ils réfléchissent le rayonnement thermique du four. La chaleur atteint plus difficilement les pâtisseries qui dorent peu ou de façon irrégulière. ■ Utilisez des moules mats et foncés.
Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné en mode micro-ondes ≋.	Le micro-ondes n'a pas redémarré après l'interruption. ■ Recommencez l'opération jusqu'à ce que le plat soit suffisamment chaud ou cuit.
	Une durée trop brève a été sélectionnée pour cuire ou réchauffer en mode micro-ondes. ■ Vérifiez que le temps de cuisson sélectionné correspond bien à la puissance de micro-ondes configurée. Plus la puissance des micro-ondes est basse, plus le temps de cuisson sera long.
Le plat refroidit trop vite après le réchauffage ou la cuisson avec les micro-ondes.	Les propriétés des micro-ondes font que la chaleur se forme d'abord sur les bords des aliments et se diffuse ensuite au centre. Si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, il se peut qu'ils soient brûlants à l'extérieur, mais pas encore chauds au centre. L'équilibrage thermique qui suit réchauffe les aliments à cœur et les refroidit à l'extérieur. ■ Il est recommandé de sélectionner une puissance plus basse et un temps de cuisson plus long, surtout pour réchauffer plusieurs plats différents, comme dans le cas d'un menu.
L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.	L'éclairage de l'enceinte de cuisson est réglé en usine pour s'éteindre automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez modifier ce réglage usine (voir chapitre "Réglages – Éclairage").

<table>
<tr><th>Problème</th><th>Cause et solution</th></tr>
<tr><td>L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas.
</td><td>La lampe halogène est défectueuse.

 Risque de brûlure !
Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte doit avoir refroidi.

Le cache de la lampe se compose de deux éléments : un hublot et un socle.
Maintenez le cache de la lampe en le démontant pour éviter qu'il tombe. Posez par ex. un torchon sur la sole de l'enceinte et la porte ouverte pour les protéger.

■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.
■ Dévissez la vis du cache de la lampe avec un tournevis Torx (T20) et retirez celle-ci.
■ Ne touchez pas la lampe halogène avec les doigts nus. Veuillez suivre les instructions du fabricant. Sortez la lampe halogène.
■ Changez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, supporte jusqu'à 300 °C, socle G9).
■ Insérez le hublot dans le socle et fixez le cache : insérez l'ergot du socle dans l'évidement de la voûte de l'enceinte. Pressez le socle contre la voûte et fixez avec la vis.
■ Remettez le four sous tension.</td></tr>
</table>

Service après-vente

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

- votre revendeur Miele ou
- le service après-vente Miele.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de ce mode d'emploi et ses instructions de montage.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

Vous trouverez les informations sur la plaque signalétique qui est visible lorsque la porte est ouverte, sur le cadre de façade.

Conditions et durée de garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Raccordement électrique

Le four combiné micro-ondes est livré avec un cordon d'alimentation et une fiche en vue de son raccordement sur courant alternatif de 50 Hz, 230 V.

Prévoyez un fusible d'au moins 16 A.

Branchez exclusivement l'appareil à une prise de courant réglementaire reliée à la terre. L'installation électrique doit être conforme à la norme VDE 0100.

L’appareil doit être installé de telle sorte que la prise de courant soit accessible.

En cas de non accessibilité de la prise de courant ou de planification d'un raccordement permanent, l’installation doit être équipée d’un dispositif de disjonction sur chaque pôle.

On entend par dispositif de sectionnement conforme un interrupteur accessible avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm. En font partie les interrupteurs de protection, les fusibles et les disjoncteurs (EN 60335).

Vous trouverez les **données de branchement** sur la plaque signalétique située à l'avant de l'enceinte de l'appareil. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, un cordon d'alimentation spécial doit impérativement être installé par un technicien du service après-vente Miele.

Ce four combiné micro-ondes répond aux exigences de la norme européenne EN 55011. Il est classé comme appareil du groupe 2, classe B.

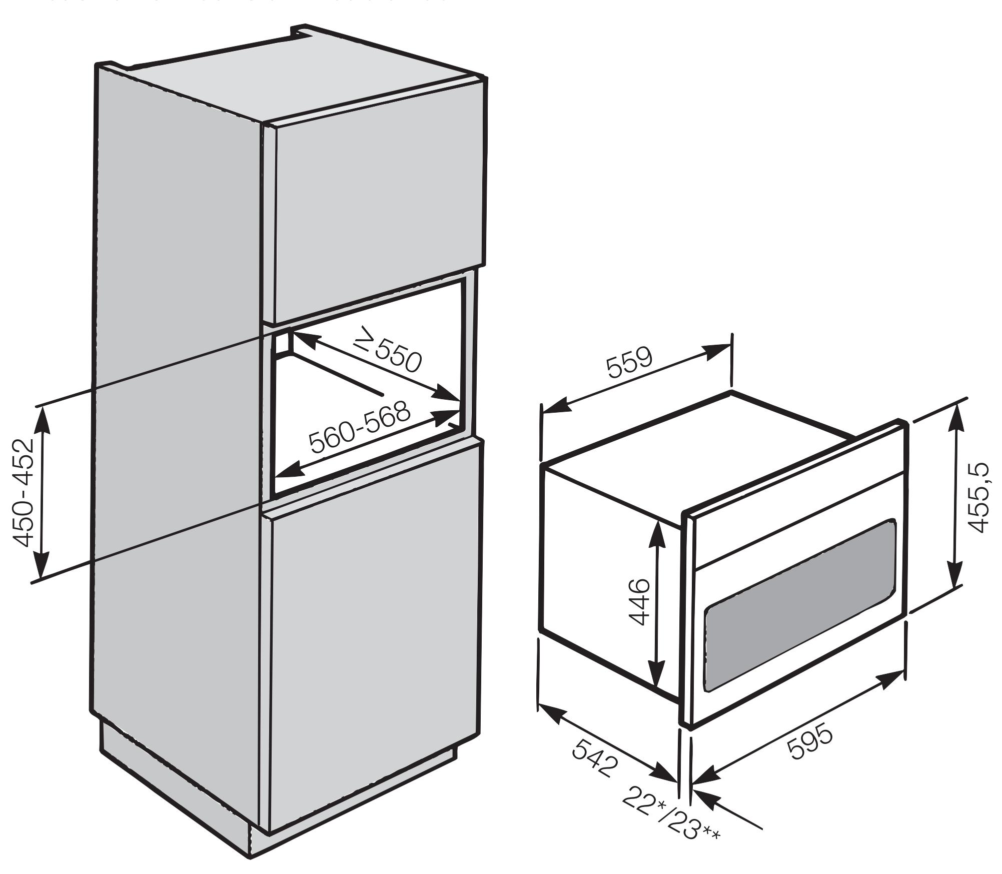
Les appareils du groupe 2 génèrent une énergie haute fréquence sous forme de rayons électromagnétiques aux fins de chauffer les aliments.

Les appareils de la classe B sont destinés à un usage domestique.

Dimensions et niche

Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans un meuble haut



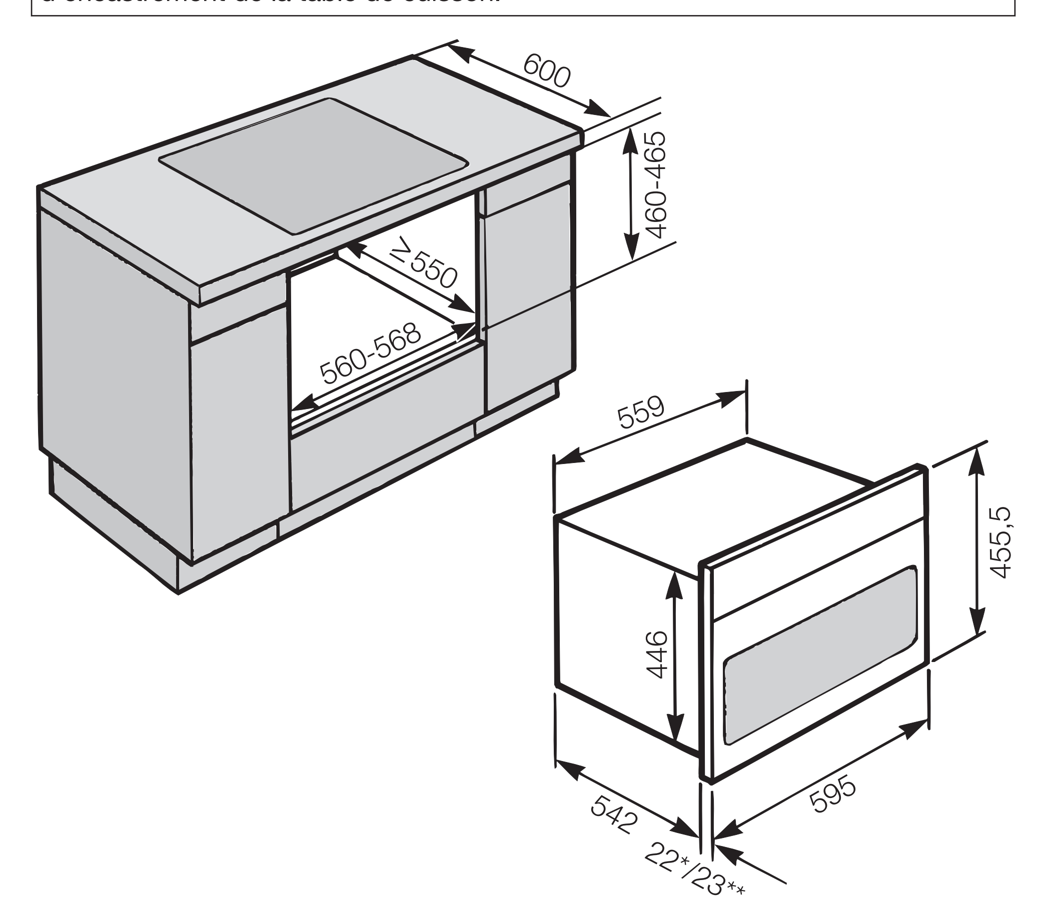
* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Encastrement dans un meuble bas

En cas de combinaison avec une table de cuisson, respectez les consignes d'encastrement de la table de cuisson.

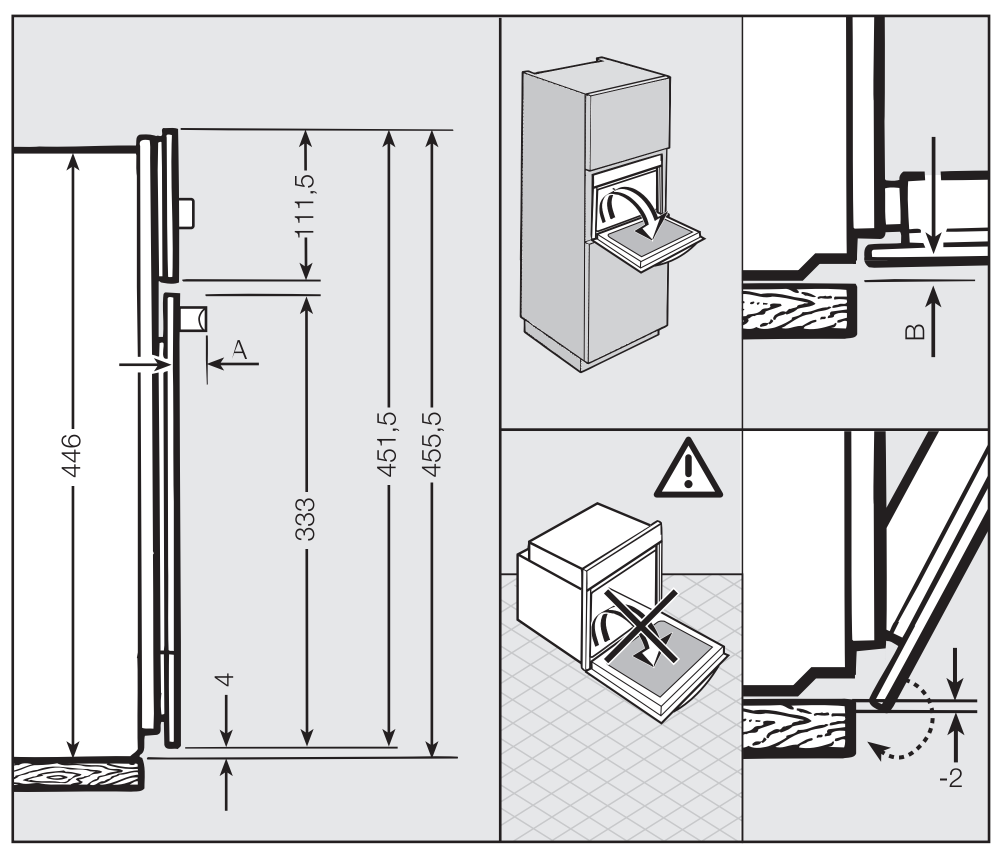


* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.



A H67xx : 45 mm

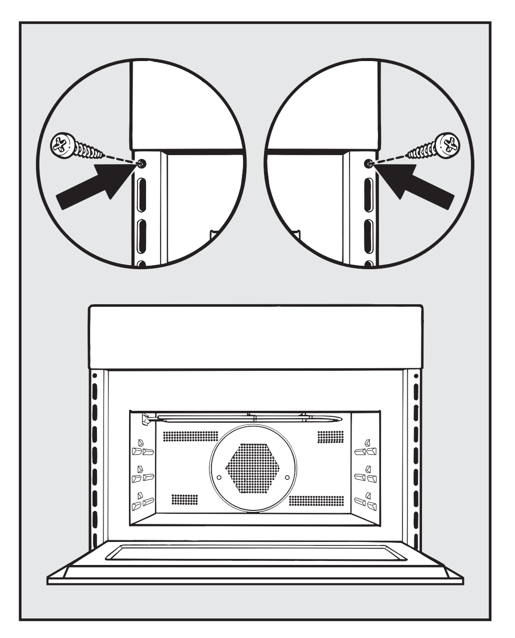
H68xx : 42 mm

B Four avec façade en verre : 2,2 mm

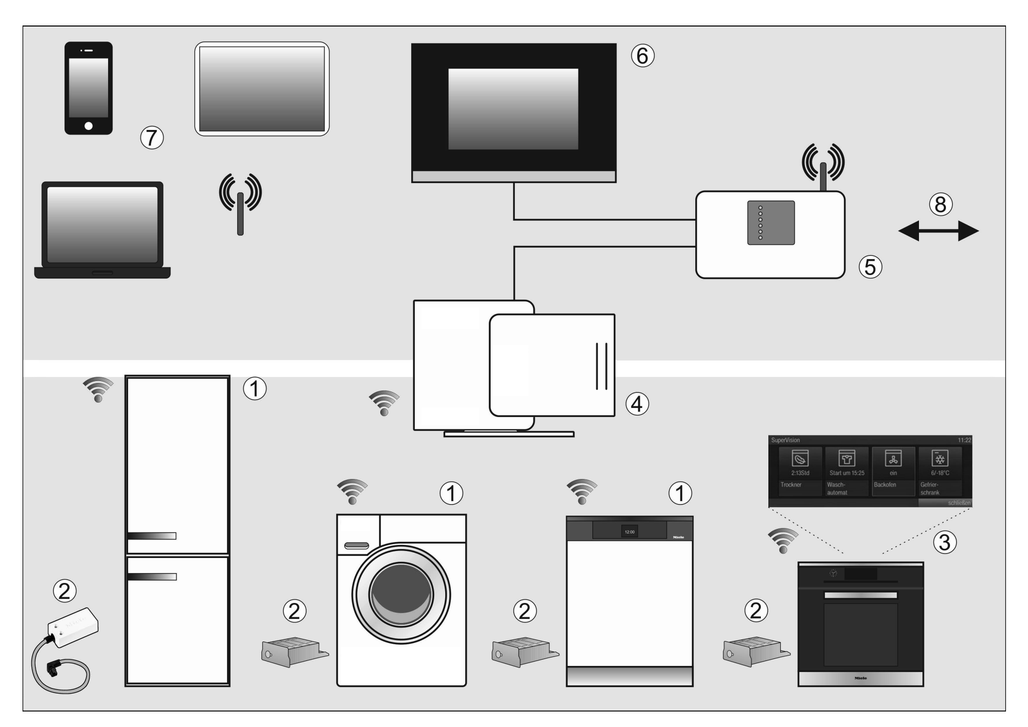
Four avec façade en métal : 1,2 mm

⚠ Le four ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

- Raccordez le four au réseau électrique.
- Insérez le four dans la niche et ajustez-le bien.



- Fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales de la niche.



① Appareil ménager compatible Miele@home

② Miele@home stick de communication XKS3000Z et module de communication XLM3000Z

③ Appareil ménager avec fonction SuperVision compatible Miele@home

④ Gateway XGW3000 Miele@home

⑤ Routeur WiFi

⑥ Connexion à des systèmes de domotique

⑦ Smartphone, tablette PC, ordinateur portable

⑧ Connexion à Internet

Votre appareil électroménager ①/③ est un appareil interactif qui peut être intégré dans le système Miele@home via un module de communication ② disponible en option et éventuellement un jeu d'adaptation.

Dans le système Miele@home, les appareils électroménagers interactifs envoient des informations sur leur état de fonctionnement et des informations relatives au déroulement du programme sur un écran ③, par exemple un four équipé de la fonction SuperVision.

Affichage des informations, commande des appareils électroménagers

- Appareil électroménager SuperVision③
  L'afficheur de certains appareils électroménagers aptes à l'interconnexion peut afficher l'état d'autres appareils électroménagers pouvant être interconnectés.
- Terminaux mobiles ⑦
  À l'aide d'un PC, notebook, d'une tablette PC ou d'un smartphone, il est possible d'afficher des informations sur l'état des appareils ménagers et d'exécuter certaines commandes dans la zone de réception du réseau sans fil domestique ⑤.
- Réseau domestique ⑥
  Le système Miele@home permet de mettre en place un réseau domestique. La passerelle Miele@home Gateway ④ vous permet d'intégrer les appareils électroménagers interactifs dans d'autres systèmes de bus domestiques.
- En Allemagne, les appareils ménagers avec fonction de communication peuvent être intégrés à la plateforme QIVICON Smart Home (www.qivicon.de), à la place de la passerelle Miele@home Gateway.

SmartStart (selon l'appareil)

Les appareils électroménagers compatibles Smart Grid peuvent démarrer automatiquement au moment où les prix de l'électricité sont favorables ou lorsque l'électricité (issue, par exemple, de l'installation photovoltaïque) est disponible en quantités suffisantes.

Accessoires en option (selon l'appareil)

- Module de communication XKM3000Z et stick de communication XKS3000Z
- Jeu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV (selon l'appareil)
- Gateway XGW3000 Miele@home

Des instructions d'installation et un mode d'emploi séparés sont joints aux accessoires.

Informations supplémentaires

Vous trouverez de plus amples informations sur Miele@home sur le site Internet de Miele ainsi que dans les modes d'emploi de chacun des composants Miele@home.

Miele utilise un logiciel pour la commande de l'appareil.

Les droits d'auteur détenus par Miele et d'autres fournisseurs de logiciels concernés doivent être respectés.

Miele et ses fournisseurs se réservent tout droit relatif aux composants logiciels.

Sont interdites notamment les actions suivantes :

- reproduction et diffusion
- modifications et dérivations
- décompilations, rétro-ingénierie, décompositions et autres désassemblements du logiciel.

Ce produit comprend le logiciel Adobe® Flash® Player faisant l'objet d'une licence d'Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe et Flash sont des marques déposées d'Adobe Systems Incorporated.

Le logiciel comprend aussi des composants faisant l'objet d'une licence publique générale GNU et d'autres licences libres.

Afin obtenir un aperçu des composants libres intégrés ainsi qu'une copie de la licence correspondante, allez sur http://www.miele.de/device-software-licences puis saisissez le nom de votre produit.

Miele vous communiquera sur demande le code source qui permet l'accès aux composants du logiciel faisant l'objet d'une licence publique générale GNU ou de licences ouvertes comparables.

Pour obtenir ce code source, envoyez un message électronique à l'adresse info@miele.com.



S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)
Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16
E-mail: info@miele.be
Internet: www.miele.be

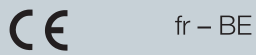
Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh





H6800BM



M.-Nr. 10 230 810 / 01